

# Handbuch für die Wursterei

## So wurde früher gewurstet

**Ausgegraben von:**  
**Urs Eggenschwiler und**  
**Konrad Schweizer**

### **Inhalt**

Vorwort	2
Allgemeines zur Brühwurstfabrikation	3
Kochwurst	58
Roh- und Dauerwurst	68
Rouladen	80
Wurst- und Fleischkonserven	88

## Es geht um die Wurst

Da sind die Geschmäcker verschieden, je nach Lust und Laune, Sorte und Landes-  
gend. Der St. Galler schwört auf seine saftige Bratwurst, den ausgezeichneten  
Schüblig, der Berner auf die würzige Zungenwurst oder das pikante Schweinswürst-  
chen, dem Westschweizer behagt zu seinem guten Tropfen vin blanc die verschie-  
denen Sorten Saucisson, und ennet dem Gotthard brilliert der auserlesene und köst-  
liche Salami und andere Rohwurstsorten. Und dazu gibt es noch eine ganze Reihe  
anderer Delikatessen aus der Wurstbranche.

Bei dieser Mannigfaltigkeit kommt die Kunst des Schweizer Wursters voll zur Gel-  
tung. Wenn auch gerade in den letzten Jahren die Wurstfabrikation mit all ihren inte-  
ressanten Abteilungen einen gewaltigen Aufschwung genommen hat, gehen die Ver-  
suche um neue Sorten, die Geschmacksverfeinerungen der verschiedenen Produkte  
und die Anpassung an die Konsumwünsche weiter. Es wird deshalb nie so weit  
kommen, dass das Phantasiegebilde der Illustratoren, wo man oben in den Scheffel,  
oder populärer gesagt in die Fleischhackmaschine, ein Schwein hineinjagt und unten  
die fertigen Würste herauskommen, Wirklichkeit wird.

Für den Fachmann - und sicher auch für den Feinschmecker - würde das eine lang-  
weilige Einheitswurst abgeben. Für eine rechte Wurst braucht es dann schon mehr  
als nur Fleisch im Darm, vor allem Liebe zur Sache, einwandfreies Material, pein-  
lichste Sauberkeit, persönliches Können, eine geschickte Hand, Erfindergeist und  
Fingerspitzengefühl. Der rechte Wurster ist und bleibt im Grunde ein Idealist.

Es ist einfach erstaunlich, wie wenige Fachbücher über eigentliche Rezepturen be-  
stehen, speziell was die Schweiz anbetrifft. Das kommt bestimmt daher, dass man  
wohl versteht, das fachliche Wissen und Können auf diesem Gebiet traditionsgemäss  
weiterzuführen, aber doch lieber mit Messer, Stahl und Spalter umgeht als zur Feder  
zu greifen, um die Rezepte schriftlich festzulegen. Und dazu möchte man seine Re-  
zepte möglichst für sich behalten.

Ein gegenseitiger Erfahrungsaustausch hilft aber dem ganzen Gewerbe und sicher  
auch dem Fachmann. «Wer rastet, der rostet!» Es gilt deshalb, immer neu zuzupa-  
cken, es gilt, Altbewährtes zu behalten und Neues hinzuzulernen.

Der Inhalt dieses Rezeptbuches trägt vor allem dem Wurster im Klein- und Mittel-  
betrieb Rechnung, bietet aber auch dem erfahrenen und routinierten Wurster eine  
gute Handhabe für seine tägliche Arbeit.

Durch die Ausstattung des Buches können die Rezepte und Anregungen jederzeit  
ergänzt werden, und mit den eigenen Rezepten und Notizen ausgestattet, wird die-  
ses Rezeptbuch für jeden einzelnen einen ganz persönlichen Wert darstellen. Das  
Buch ist aus der Praxis für die Praxis geschrieben, und wir wünschen ihm im Interes-  
se unseres schönen Handwerks gute Aufnahme und viel Erfolg.

## Allgemeines zur Brühwurstfabrikation

### 1. Begriff

Unter Brühwurst versteht man in der Regel diejenigen Wurstsorten, deren Inhalt aus Muskelfleisch, unter Beigabe von Wasser, Speck, Schwarten und dergleichen zu einem bindigen Brät verarbeitet werden. Brühwürste werden in der Regel heiss geräuchert und dann gebrüht.

Die Zusammenstellung der Rezepte richtet sich in erster Linie nach der Betriebsüblichkeit, wobei die Wirtschaftlichkeit bei der Auswahl des Fleisches ebenfalls berücksichtigt werden muss.

Die Brühwurstrezepte basieren auf der Gewichtseinheit von 10 kg Muskelfleisch. Auf dieses Fleisch ist auch die Schüttung berechnet.

### 2. Auslese und Vorbereitung des Fleisches

Für ein einwandfreies Wurstgut muss die Aufmerksamkeit für die Bereitstellung des Rohmaterials schon vor der Schlachtung angewendet werden. Die Tiere müssen vor der Schlachtung gut ausgeruht sein. Das Fleisch von kranken und erhitzten Tieren ergibt kein einwandfreies Wurstfleisch.

Beim Schlachten muss für einen guten Blutentzug gesorgt werden, und die Schlachtung muss rasch vor sich gehen.

Für die Brühwurstfabrikation eignet sich am besten das Fleisch von vollfleischigen, mageren Tieren, weil dieses Fleisch eiweisshaltiger ist als das Fleisch von fetten Tieren. Das Fleisch kann im warmen, kalten oder gefrorenen Zustand vorbereitet und verarbeitet werden. In jedem Falle ist das Fleisch sorgfältig zu entreinen und für den besonderen Zweck vorzubereiten. Je nach der Qualität der zu fabrizierenden Wurstsorten muss das Fleisch entsprechend ausgewählt werden. Dies geschieht bereits beim Zerlegen des Tieres.

**a) Warmverfahren.** Wird das Fleisch für die Wurstfabrikation im warmen Zustand vorbereitet, ist unbedingt darauf zu achten, dass die Schlachtung rasch vor sich geht und das Fleisch dann sofort ausgebeint, entreint und zusammengeschnitten wird. Anschliessend ist das Fleisch sofort zu scheffeln (nur schroten) und im Blitz zu salzen. Wird das Fleisch nicht vorgeblitzt, wird das Salz nach dem Scheffeln beige-mengt. Es soll nur soviel Warmfleisch vorgeblitzt werden, als in den nächsten drei Tagen verarbeitet wird, weil vorgeblitztes Warmfleisch nach dieser Zeit an Bindefähigkeit einbüsst. Geschrotenes Warmfleisch kann bis 8 Tage aufbewahrt werden, ohne Schaden zu leiden. In bei den Fällen darf jedoch das Fleisch in den Blechen höchstens 10 cm hoch geschichtet werden. Die Temperatur im Brätraum sollte + 2 Grad Celsius nicht übersteigen.

**b) Kaltverfahren.** Sobald das Fleisch gut durchgekühlt ist, wird dieses ausgebeint, entreint und in scheffelgrosse Stücke geschnitten, mit dem nötigen Salz und Rötemitel vermischt und fest in Bleche eingesalzen. Muss das Fleisch längere Zeit aufbewahrt werden, so muss es im gut durchgekühlten Zustand gesalzen, fest in Holz- oder Tonstanden eingestampft, mit einem Deckel zugedeckt und stark beschwert werden. Solches Wurstfleisch darf jedoch nur kurz vor dem Blitzen gescheffelt werden.

Fleisch, das nach der Schlachtung eine Lagerung von mehr als vier Tagen durchgemacht hat, ist für die Brühwurstfabrikation nicht mehr so bindefähig. Sobald sich nach der Schlachtung die Totenstarre löst, was nach ca. 36 bis 48 Stunden geschieht, beginnt bereits die Zersetzung des Eiweisses, die, je länger die Lagerung gedauert hat, gesteigert wird und somit die Bindefähigkeit entsprechend reduziert wird. *Zudem* weist gelagertes Fleisch nicht das gleiche Aroma auf wie schlachtfisches Fleisch, was selbstverständlich im Fertigfabrikat spürbar ist. Deshalb ist nur einwandfreies Material für die Brühwurstfabrikation *zu* verarbeiten.

**c) Gefrierfleischverarbeitung.** Bei starkem Angebot von Wursttieren, was hauptsächlich im Herbst vorkommt, hat es sich bewährt, dieses anfallende Fleisch einzufrieren. Dieses Fleisch ist nach erfolgter Durchkühlung sofort auszubeinen, entreinen, in scheffelgrosse Stücke zu schneiden und in Blöcke einzufrieren. Das Einfrieren muss unter tiefen Temperaturen von mindestens -25 Grad Celsius erfolgen, damit das Fleisch rasch durchgefriert. (Hiezu eignen sich am besten die Gefriertunnel.)

Wird nun das Fleisch für die Brühwurstfabrikation benötigt, wird dieses über Nacht in der Brätmulde leicht aufgetaut, anderntags auseinandergerissen und geschrotet. Dann wird das Gefrierfleisch nach dem Scheffeln in der Brätmulde gesalzen und gut durchgearbeitet und in Blechen bis zur Verarbeitung weggestellt.

**Es darf kein Fleischsaft verloren gehen.**

### 3. Das Salzen von Wurstfleisch

Das Wurstfleisch wird je nach dem Verwendungszweck (siehe Rezepte) pro kg mit 25 bis 30 g Salz und  $\frac{1}{2}$  bis 1 g Salpeter gesalzen. Wird mit Nitritsalz gesalzen, so wird pro kg 26 bis 31 g verwendet. Bei der Verwendung von Salz und Salpeter muss das Fleisch zwei bis drei Tage vorgesalzen werden, damit es durchröten kann. Denn bekanntlich rötet Salpeter nur langsam. Mit Nitritsalz vorgesalzenes Fleisch kann unter Umständen sofort verarbeitet werden. Fleisch und Salz müssen unbedingt gewogen werden.

#### **4. Verarbeiten von Speck**

Wurstspeck darf nur im durchgekühlten Zustand verarbeitet werden. Überlagerter oder sogar ranziger Speck darf in der Wursterei nicht mehr verarbeitet werden. Der Speck kann dem Brät im gescheffelten oder ungescheffelten Zustand beigegeben werden. Wird der Speck für ein feines Brät im gescheffelten Zustand beigegeben, so wird zuerst das Fleisch ausgeblitzt. Dann nimmt man das Brät bis auf einen kleinen Rest aus dem Blitz und gibt den Speck hinzu. Nun wird der Speck mit dem Rest Brät zusammen ausgeblitzt und das ausgeblitzte Fleisch nach und nach beigegeben. Wird jedoch der Speck im ungescheffelten Zustand verarbeitet, kommt dieser mit dem Fleisch in den Blitz.

#### **5. Verarbeiten von Schwarten, Blassen und Flexen**

Schwarten und Blassen von jungen Tieren sind am vorteilhaftesten im rohen Zustand zu verarbeiten. Blassen und Flexen von älteren Tieren sind im gekochten Zustand zu verarbeiten.

Es ist zu empfehlen, die Schwarten nach der Schlachtung abzuziehen und sofort zu scheffeln. Dann im Blitz mit dem nötigen Salz vermengen und mit ca. 20% Eis vorblitzen, damit die Schwarten im gut durchgekühlten Zustand weggestellt werden können. Auf diese Weise vorbereitete Schwarten lassen sich gut einige Tage aufbewahren, ohne Schaden zu leiden.

Flexen und Blassen von älteren Tieren werden gut durchgebrüht, dann fein gescheffelt und können dann mit oder ohne Zusatz von Brühe geblitzt werden. Gleichzeitig wird das nötige Salz beigegeben. Nun wird diese Masse in Blechen erkalten gelassen und vor der Verarbeitung noch einmal fein gescheffelt.

#### **6. Herstellung des Brätes**

Grundbedingungen für das Anschaffen eines guten Brätes ist, abgesehen vom Material, in erster Linie gut schneidende Scheffel- und Blitzmesser. Schlecht transportierende Scheffel und schlecht schneidende Messer zerstören die Bindefähigkeit des Fleisches und somit ist ein erstklassiges Endprodukt auch bei bester Fleischqualität ausgeschlossen.

Beim Anschaffen ist darauf zu achten, dass am Anfang genügend, das heisst mindestens  $\frac{1}{4}$  der notwendigen Schüttung dem Fleisch beigegeben wird. Wird in den ersten Touren nicht oder zu wenig geschüttet, so erwärmt sich das Fleisch und das Fett wird ausgeschieden. Solches Brät kann das Wasser nur noch sehr beschränkt aufnehmen, weil sich das Fett um die Eiweisszellen lagern und somit die Wasserauf-

nahmefähigkeit stark reduziert wird. Solches Brät wird rieselig und kurz. Deshalb muss am Anfang genügend Eiswasser beigegeben werden, damit sich das Fleisch nicht erwärmen kann. Während der heissen Jahreszeit sollte nur Eis verarbeitet werden. Ist das Brät ausgeblitzt, dann darf die Brättemperatur gesteigert werden, damit das Brät röten kann. (Temperatur ca. 14 bis 17 Grad Celsius.) Dies geschieht dadurch, dass das Brät noch einige Touren laufen gelassen wird, bis es die gewünschte Feinheit erreicht hat und einen schönen Glanz zeigt. Wird dem Brät Plasma beigegeben (maximum 10 % auf das Fleischgewicht berechnet,) darf solches nur im frischen Zustand verarbeitet werden. Das Blut muss nach der Schlachtung sofort zentrifugiert werden. Plasma, welches zwei Tage nach der Schlachtung nicht verarbeitet wird, muss sofort eingefroren werden. Am Abend vor der Verarbeitung wird nur soviel Plasma aus dem Gefrierraum geholt, als am nächsten Tag verarbeitet werden kann und wird dem Brät im halbgefrorenen Zustand beigegeben. Das Plasma wird dem Brät erst in den letzten Touren beigegeben.

## **7. Das Räuchern**

Brühwürste werden in der Regel heiss geräuchert. Vor dem Einhängen der Würste in den Rauch ist die Temperatur auf 70 bis 80 Grad Celsius aufzuheizen. Beim Einhängen der Würste fällt dann die Temperatur auf ca. 60 Grad, und bei dieser Temperatur werden die Würste ohne Rauchentwicklung angetrocknet und durchgerötet. Die Abzugklappe muss am Anfang geöffnet sein, damit die Feuchtigkeit abziehen kann. Sobald die Würste trocken sind, kann die Rauchentwicklung eingesetzt und die Temperatur allmählich gesteigert werden. Gleichzeitig wird die Abzugklappe zur Hälfte geschlossen, um die Temperatur konstant zu erhalten. Während dem Räucherprozess muss der Rauchwagen ein- bis dreimal gedreht werden, damit die Würste gleichmässig geräuchert werden. Ebenfalls die Auflagestelle der Würste auf dem Rauchstecken sollte verändert werden, weil der Darm, der auf dem Stecken liegt, sonst nicht geräuchert wird. Gegen das Ende der Räucherung ist die Temperatur auf ca. 80 Grad Celsius zu steigern. Der Räucherprozess sollte so kurz wie möglich gehalten werden. Durch eine zu lange Räucherung verlieren die Würste zu viel Feuchtigkeit und werden somit faltig, und der Darm wird zähe.

Zungenwürste, Emmentaler, Schweinswürste und dergleichen werden, nachdem das Brät durchgerötet hat, anschliessend an das Heissräuchern in den Rauch gehängt. Nun werden die Würste ohne Rauchentwicklung und ohne weitere Feuerung im Rauch belassen, bis der Darm trocken ist. Erst jetzt wird trockenes Sägemehl in den Rauch gegeben und bei schwacher Rauchentwicklung und kleinem Feuer fertig geräuchert.

Zum Räuchern eignet sich am besten Hartholzsägemehl. Es kann auch tanneles

Sägemehl verwendet werden, das jedoch ganz trocken sein muss. Verunreinigtes oder ersticktes sowie grünes Sägemehl darf nicht verwendet werden, weil das Räuchergut sonst einen Karbolgeschmack annimmt.

Wird im Heissbereich mit Holz gefeuert, ist nur trockenes Hartholz zu verwenden. Harzhaltiges Holz darf für die Räucherung nicht verwendet werden, ansonst die Würste schwarz werden. Die Feuerung muss gut überwacht werden.

## **8. Das Brühen**

Der Name sagt es schon, dass Brühwürste nur gebrüht werden. Sofort nach dem Räuchern sind die Würste zu brühen. Die Anfangstemperatur des Wassers darf 75 bis 80 Grad Celsius betragen. Diese muss jedoch nach fünf Minuten auf 72 Grad gesenkt werden, und bei dieser Temperatur wird die Wurst durchbrüht. (Würste dürfen nie in steigender Temperatur gebrüht werden.) Brühwürste, in Kunstdärme gestossen, sind ganz sorgfältig zu brühen. Die Endtemperatur sollte nicht über 70 Grad Celsius betragen, dementsprechend müssen Würste im Kunstdarm längere Zeit gebrüht werden.

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass nicht zuviel Würste miteinander in das Kessi verbracht werden, weil jede Wurst vom Wasser umgeben sein muss, ansonst die Würste nur zum Teil gebrüht sind.

Ungenügend durchgebrühte Würste werden sofort grün. Besonders während der heissen Jahreszeit ist auf das Brühen besondere Sorgfalt anzuwenden. Die Brühdauer richtet sich in erster Linie nach der Dicke der Wurst und nach der Beschaffenheit des Brätes. Grobes Brät benötigt eine längere Brühdauer als ein feines Brät.

## **9. Weitere Behandlung**

Nach dem Brühen sind die Würste im Wasser abzukühlen. Die Wassertemperatur zum Kühlen der Würste darf anfänglich nicht zu tief sein, was schon durch das Einbringen der Würste in den Kühltrog vermieden wird. Durch laufen lassen von frischem Wasser wird die Temperatur allmählich gesenkt. Der Frischwassereinlauf im Trog muss am Boden sein, sonst kühlt sich das Wasser nur an der Oberfläche ab und unten im Trog bleibt das Wasser warm. Die Würste sind jedoch nur so lange im Kühlwasser zu belassen, als diese dann noch mit der eigenen Wärme trocknen können. Durch zu langes Belassen der Würste im Kühltrog verlieren diese an Farbe und Aroma. Nach dem Abkühlen sind die Würste sofort aufzuhängen, schnell im heissen Wasser zu tauchen oder zu begiessen und mit einem sauberen Tuch abzureiben. Um der Wurst ein gefälliges Aussehen zu geben, kann man diese mit ganz wenig Speiseöl leicht einreiben. Es dürfen jedoch nicht mehr Würste mit Öl eingerieben

werden, als am gleichen Tage verkauft werden können. Brühwürste sind im Vorkühlraum aufzubewahren. Die Temperatur sollte 4 bis 6 Grad Celsius betragen und die Luftfeuchtigkeit darf nicht unter 80 % sein.

Sollten Brühwürste mehrere Tage aufbewahrt werden, so können diese in einer leichten Salzlake von 3 % (1 Liter Wasser 30 g Salz) eingelegt werden. Es muss jedoch darauf geachtet werden, dass die Würste gut mit Lake überdeckt sind. Die Stellen, die aus der Lake auftauchen, werden sofort grün. Deshalb dürfen auch nur soviel Würste aus der Lake entnommen werden, wie in kurzer Zeit verkauft werden können.



## KÜMMELWURST

### Wir benötigen:

10 kg Kuhfleisch  
 4 kg Flexen und Blassen, gekocht  
 3 kg Kuhfleisch, fette Abschnitte  
 3 kg Lunge und Herz  
 2 kg Kalbskrös  
 4 kg Speck

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 2 g Pfeffer \*  
 ½ g Muscat \*  
 1 g Koriander \*  
 1 ½ g Kümmel, ganz \*  
 \* während dem Anschaffen beigegeben

**Schüttung:** 70 % Eiswasser

**Därme:** Kranzdärme 36/38 mm

### Verarbeitung

Das Kuhfleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben und mit dem Eiswasser ausgeblitzt. Flexen und Blassen werden durch die 2-mm-Scheibe getrieben und dem ausgeblitzten Kuhfleisch beigegeben. Nun lässt man beides zusammen noch einige Touren laufen. Das fette Kuhfleisch, das Kalbskrös und die Lunge mit dem Herz werden einzeln durch die 3-mm-Scheibe getrieben und kommen ebenfalls in den Blitz. Der Speck wird in 3 cm grosse Würfel geschnitten und dem Brät beigegeben, und nun wird das Ganze bis zur gewünschten Feinheit ausgeblitzt.

Gestossen werden die Kümmelwürste in Kranzdärme eigener Schlachtung und wie Cervelas abgebunden. Geräuchert werden die Würste im Warmrauch bei einer maximalen Temperatur von 70 Grad Celsius und nachher bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius 20 Minuten abgebrüht. Gut durchkühlen und nachher über Nacht im Kaltrauch bei ganz schwacher Rauchentwicklung hängen lassen. Dadurch erhält man eine haltbare Farbe.

## Cervelats

### Wir benötigen:

8 kg Kuh- od. Munifleisch, vorgesalzen  
 2 kg Rindfleischabschnitte, vorgesalzen  
 3 kg Schwarten, roh, fein geschneffelt  
 4 kg Wurstspeck, grob geschneffelt

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz und 1 g Salpeter oder  
 29 g Nitritsalz pro kg Fleisch  
 20 g Salz pro kg Speck und Schwarten  
 1 ½ g Pfeffer  
 1 g Koriander  
 ½ g Muscat  
 2 g Knoblauch

**Schüttung:** 80 % Eiswasser

**Därme:** Kranzdärme 34/36 mm

### Verarbeitung

Das Kuh- oder Munifleisch und die Rindfleischabschnitte werden durch die 3-mm- Scheibe geschneffelt und in den Blitz gegeben. Der Speck. wird durch die 9-mm- Scheibe getrieben.

Dem durchgelassenen Fleisch wird nun der vierte Teil der Schüttung im Blitz beigegeben. Sobald sich die erste Schüttung mit dem Fleisch vermengt hat, werden die feingeschneffelten Schwarten beigegeben, und die Schüttung wird schapfenweise dem Brät beigegefügt. Mit der Schwarte wird auch die Hälfte des Speckes dem Brät beigegeben. Gleichzeitig erfolgt auch die Beigabe des Gewürzes, ausgenommen des Knoblauches, welcher mit dem Fleisch in den Blitz gelangt. Ist der Eiswasserzusatz restlos beigegeben und hat das Brät die gewünschte Feinheit erreicht, wird der Rest des Speckes beigegefügt und noch einige Touren laufen gelassen, damit der Speck leicht sichtbar bleibt.

Die Cervelats werden im Heissrauch geräuchert und nachher bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius 20 Minuten gebrüht.

## Schüblig

### Wir benötigen:

7 kg Kuh- oder Muniflesh  
 1 kg Rindskopffleisch oder Kalbskopf  
 2 kg Schweinefleisch II  
 3 kg Schwarten, ½ roh, ½ gebrüht  
 4 kg Kinnbackenspeck

### Salz und nGewürz pro kg:

28 g Salz oder 29 g Nitratsalz pro kg Kuh- oder  
 Muniflesh  
 20 g Salz pro kg Speck, Schweinefleisch oder  
 Schwarten  
 1½ g Pfeffer\*  
 ½ g Muscat  
 ¼ g Nelkenpulver\*  
 1 g Koriander, gemahlen\*  
 5 g Maggi\*  
 5 kg Zwiebeln\*  
 \* während dem Anschaffen beigegeben

**Schüttung:** mindestens 55 % Eiswasser

**Därme:** Schweinskranzdärme, Kal. 28/30 mm

### Verarbeitung

Das Kuh- und Muniflesh wird durch die 3-mm-Scheibe gescheffelt und mit den Schwarten, die durch die 2-mm-Scheibe gescheffelt wurden, in den Blitz gegeben. Gleichzeitig gibt man die Hälfte der Schüttung in den Blitz. Der Rest der Schüttung wird, sobald das Fleisch anzieht, schapfenweise dem Fleisch beigegeben. Mit der letzten Schüttung wird das Rindskopffleisch, welches ebenfalls durch die 3-mm- Scheibe getrieben wird, oder der Kalbskopf, der durch die 2-mm-Scheibe gescheffelt wird, dem Brät beigegeben. Gleichzeitig erfolgt auch die Beigabe des grob gescheffelten Kinnbackenspeckes. Hat sich der Speck gut verteilt, wird das geschrotene Schweinefleisch II dem Brät beigegeben und noch 2 bis 3 Touren geblitzt.

Gestossen werden die Schüblige paarweise in Schweinskranzdärme.

Heissräuchern und bei einer Temperatur von 75 Grad Celsius 20 Min. brühen.

## Schützenwurst

### Wir benötigen:

5 kg Kuh- oder Munifleisch  
 2 kg Kalbfleisch II  
 3 kg Schweinefleisch, ausgebeint  
 4 kg Rückenspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz, 1 g Salpeter oder 29 g Nitratsalz  
 pro kg Kuh- oder Munifleisch  
 25 g Salz, 1 g Salpeter pro kg Kalb und  
 Schweinefleisch  
 20 g Salz pro kg Speck  
 1 ½ g Pfeffer, weiss\*  
 ½ g Muscat\*  
 ½ g Koriander\*  
 ¼ g Ingwer\*  
 5 g Maggi“  
 5 g Zwiebeln\*  
 \* während dem Anschaffen beigegeben

**Schüttung:** mindestens 60 % Eiswasser

**Därme:** Schweinedärme, Kal. 40/45 mm, evtl.  
 40/45 mm, oder Kunstdärme 50 mm

### Verarbeitung

Das Muni- oder Kuhfleisch sowie das Kalbfleisch und die Hälfte des Schweinefleisches werden durch die 3-mm-Scheibe gescheffelt und in den Blitz gegeben. Gleichzeitig gibt man ca. 2 l Eiswasser bei. Nach erfolgter Schüttung wird das Brät bis auf einen kleinen Rest aus dem Blitz genommen und der Speck, welcher ebenfalls durch die 3-mm-Scheibe gescheffelt wurde, mit dem im Blitz verbliebenen Brät geblitzt, wobei das geblitzte Fleisch nach und nach dem Speck beigegeben wird. Hat das Brät die nötige Feinheit erreicht, so wird die verbliebene Hälfte des Schweinefleisches, welches durch die 9-mm-Scheibe gescheffelt wird, dem Brät zum Zeichnen beigegeben und noch 2 bis 3 Touren laufen gelassen. Nach dem Blitzen wird das Brät noch gut durchgearbeitet. Nach dem Stossen und Abbinden heiss räuchern und 20 bis 30 Minuten bei einer Temperatur von 70 bis 72 Grad Celsius brühen. Kunstdärme dürfen nicht zu heiss gebrüht werden.

## Wienerli

### Wir benötigen:

8 kg Kuh- oder Munifleisch  
 2 kg Kalb- oder Schweinefleisch II  
 4 kg Speck

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Sgälz, 1 g Salpeter oder 29 g Nitritsalz  
 1 g Pfeffer, weiss\*  
 ½ g Paprika\*  
 ½ g Macis\*  
 5 g Maggi  
 5 g Zwiebeln\*  
 ¼ g Ingwer\*  
 ¼ g Kümmel, gemahlen\*  
 \* während dem Anschaffen begeben

**Schüttung:** mindestens 70 % Eiswasser

**Därme:** Saiten, Kal. 22/24 mm

### Verarbeitung

Das Kuh- oder Muni- sowie das Kalb- oder Schweinefleisch werden durch die 3-mm- Scheibe geschneidelt und in den Blitz gegeben, unter gleichzeitiger Beigabe von 2 l Eiswasser. Sobald das Fleisch gut angezogen hat, wird der Rest der Schüttung schapfenweise dem Fleisch beigegeben. Beim Wiener Brät darf nur geschüttet werden, wenn das Fleisch gut angezogen hat, damit das Brät fein wird. Nach erfolgter Schüttung wird das Brät bis auf einen kleinen Rest aus dem Blitz genommen und der Speck, welcher ebenfalls durch die 3-mm-Scheibe geschneidelt ist, in den Blitz gegeben. Nun wird der Speck mit dem verbliebenen Brät geblitzt und das geblitzte Fleisch allmählich dem Speck hinzugegeben und das Ganze fertig ausgeblitzt.

Gestossen werden die Wiener in Saiten. Paarweise abdrehen, dann heissräuchern und 2 bis 3 Minuten bei einer Temperatur von 78 Grad Celsius brühen.

## Fleischwurst I

### Wir benötigen:

5 kg Muni- oder Kuhfleisch, warm gesalzen  
 2 kg Kuhfleisch, kalt gesalzen  
 3 kg Schweinefleisch II, vorgesalzen  
 4 kg Wurstspeck, kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz, 1 g Salpeter oder 29 g Nitritsalz  
 pro kg Kuh- und Muniffleisch  
 25 g Salz, 1 g Salpeter oder 26 g Nitritsalz  
 pro kg Schweinefleisch  
 20 g Salz pro kg Speck  
 1 ½ g Pfeffer\*  
 ½ g Muscat\*  
 1 g Koriander\*  
 ¼ g Pymment\*  
 1 g Knoblauch\*  
 \* während dem Anschaffen begeben

**Schüttung:** mindestens 60 % Eiswasser

**Därme:** Kranzdärme ca. 38/40 mm

### Verarbeitung

Das Kuh- oder Muniffleisch sowie das Schweinefleisch werden durch die 3-mm-Scheibe geschneidelt und mit dem dritten Teil der Schüttung in den Blitz gegeben. Nach Beifügung der letzten Schüttung wird der Speck, der durch die 5-mm-Scheibe geschneidelt ist, dem Brät beigegeben und so lange weitergeblitzt, bis der Speck die gewünschte Feinheit aufweist.

Gestossen werden die Fleischwürste üblicherweise in weite Kranzdärme, stück- oder ringweise abgebunden und im Heissrauch ausgeräuchert.

Kochzeit 20 bis 30 Minuten, Temperatur 72 Grad Celsius.

## Fleischwurst II

### Wir benötigen:

5 kg Kuh- oder Muniffleisch, warm gesalzen  
 3 kg Kuhfleisch, kalt gesalzen  
 2 kg Schweinefleisch II  
 1 kg Schwarten, gekocht, fein geschneidelt  
 4 kg Wurstspeck

Zutaten und Verarbeitung wie Fleischwurst I-

## Grüne Wurst

### Wir benötigen:

7 ½ kg Kuhfleisch, kalt vorgesalzen  
 2 ½ kg Schweinefleisch oder Kalbfleisch,  
 Frisch  
 4 kg Wurstspeck, in Würfel geschnitten

### Salz und Gewürz pro kg:

26 g Salz\*  
 1 ½ g Pfeffer, weiss\*  
 ½ g Muscat\*  
 ½ g Kümmel, gemahlen\*  
 ¼ g Pymment oder Nelkenpulver\*  
 5 g Zwiebeln\*  
 4 g Maggi\*  
 \* mit dem Fleisch in den Blitz geben

**Schüttung:** 60 % Eiswasser

**Därme:** Dürre Kranzdärme Kal. 28/30 mm

### Verarbeitung

Das Kuh- und Schweinefleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben und mit einem Drittel der Schüttung in den Blitz gegeben. Mit der letzten Schüttung wird der Speck dem Brät beigegeben und noch so lange geblitzt, bis der Speck die gewünschte Feinheit aufweist.

Grüne Würste werden in dünne Rindskranzdärme gestossen, die vorher gut eingeweicht werden. Paarweise abspießeln, je nach Ortsüblichkeit 200 bis 220 g.

## Emmentaler I

### Wir benötigen:

6 kg Kuhfleisch, vorgesalzen  
 4 kg Schweinefleischabschnitte, frisch  
 3 kg Halsspeck  
 1 kg Schwarten, roh

### Salz und Gewürz pro kg:

27 g Salz, 1 g Salpeter oder 28 g Nitritsalz  
 (für das Kuhfleisch)  
 20 g Salz für Speck und Schweinefleisch  
 1 ½ g Pfeffer  
 1 g Koriander, gemahlen  
 ½ g Muscat  
 1 g Kümmel, gemahlen  
 Zwiebeln oder Knoblauch je nach Belieben

**Schüttung:** 40 % Eiswasser

**Därme:** Schweinskranzdärme 28/30 mm

### Verarbeitung

Das Kuhfleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben und mit dem Eiswasser ausgeblitzt. Mit dem Kuhfleisch werden die feingescheffelten Schwarten ebenfalls in den Blitz gegeben. Das Schweinefleisch und der Speck werden durch die 9-mm Scheibe getrieben und nach erfolgter Schüttung dem Brät beigegeben und noch 1 bis 3 Touren laufen gelassen, bis der Speck die gewünschte Feinheit erreicht hat. Das Gewürz wird während dem Anschaffen dem Brät beigegeben.

Gestossen werden die Emmentaler in Schweinskranzdärme, per Paar 200 bis 220 g je nach Ortsüblichkeit.

Emmentaler werden im gut vorgewärmten Heissrauch schwachem Feuer und wenig Rauchentwicklung ausgeräuchert.

Die Emmentaler können roh oder gekocht verkauft werden. Kochzeit: 15 Minuten bei 72 Grad Celsius.

## Emmentaler II

Die Verarbeitung ist gleich wie bei Emmentaler I. Die Zusammensetzung ist folgende:

6 kg Kuhfleisch  
 2 kg Schwarten  
 3 kg Kinnbackenspeck  
 Gewürz und weitere Verarbeitung gleich wie Emmentaler I.



## **Schwartenblock**

Die Schwarten werden vier Tage in einer Lake von 14 Grad gesalzen. Dann auf 10 kg Schwarten 7 Liter Wasser ins Kessi geben und darin die Schwarten weich kochen, bis man diese gut durchdrücken kann. Nun wird auf dieses Quantum 1 Liter Milch auf 80 Grad erhitzt. Dann gibt man die Schwarten, die Brühe und die Milch in den Blitz und lässt so lange laufen, bis die Masse fein ist und sich Blasen bilden.

Diese Schwartenmasse wird 7 cm hoch in Bleche abgefüllt, erkalten lassen und dann in den Brätraum verbringen.

Nach dem Erkalten wird nur so viel Block durch die 2-mm Scheibe getrieben, als verarbeitet werden kann.

## St. Galler Kalbsbratwurst

### Wir benötigen:

10 kg Kalbfleisch, warm, ausgesehnt  
4 kg Rückenspeck, kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

30 g Salz pro kg Kalbfleisch  
20 g Salz pro kg Speck  
2 g Pfeffer, weiss  
1 g Macis  
½ g Zitronenschale, gerieben  
1 g Maggi  
10 g Zwiebeln  
Eier nach Belieben

**Schüttung:** 70 % Milch

**Därme:** Schweinskranzdärme Kal. 28/30 mm

### Verarbeitung

Das Kalbfleisch, ebenfalls der Speck, wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben. Im Blitz wird dem Kalbfleisch das Salz, Gewürz und die Zwiebeln sowie mindestens  $\frac{1}{4}$  der Schüttung beigegeben. Vor der letzten Schüttung wird noch der Speck beigegeben und fein ausgeblitzt. (Der Speck kann auch in Würfel geschnitten mit dem Kalbfleisch in den Blitz gegeben werden.)

Gestossen werden die Bratwürste in Schweinskranzdärme. Die Bratwürste werden roh oder gekocht verkauft.

## Schweinsbratwurst

### Wir benötigen:

7 kg Schweinefleisch, kalt, frischer  
 Schlachtung  
 3 kg Rückenspeck, kernig  
 3 kg Kalbfleisch oder Rindfleisch, frisch  
 Ausgeblitzt, oder 4 ½ kg Kalbsbratwurstbrät

### Salz und Gewürz pro kg:

30 g Salz für Kalbfleisch  
 20 g Salz für Schweinefleisch und Speck  
 1 g Muscat  
 1 g Pfeffer, weiss  
 ½ g Majoran  
 ¼ g Nelkenpulver  
 10 g Zwiebeln

**Schüttung:** 60 % auf das Kalb- oder Rindfleisch berechnet  
**Därme:** Schweinskranzdärme Kal. 26/28 mm

### Verarbeitung

Das Schweinefleisch wird mit dem Speck durch die 12-mm-Scheibe getrieben und nachher mit dem geblitzten Fleisch oder Kalbsbratwurstbrät gut vermengt, wobei gleichzeitig das Salz und Gewürz beigegeben wird. Nun wird das Brät im Blitz noch 1 bis 2 Touren laufen gelassen und noch einmal gut durchgearbeitet.

Gestossen werden Schweinsbratwürste stückweise in Schweinskranzdärme.

## Wadtländerbratwürste

### Wir benötigen:

4 kg Schweinefleisch, schlachtwarm,

Fettfrei

2 kg Halsspeck, frischer Schlachtung

### Salz und Gewürz pro kg:

20 g Salz

1 g Pfeffer, weiss

½ g Muscat

1 g Majoran, geriebelt

¼ g Nelkenpulver

auf 5 kg Wurstmasse 1 dl Weisswein

### Verarbeitung

Das Schweinefleisch und der Halsspeck werden durch die 7-mm Scheibe getrieben. Dann wird das Salz und Gewürz sowie der Weisswein beigegeben und gut durchgearbeitet, bis das Brät bindet.

Gestossen werden Wadtländerbratwürste in mittelweite Schweinskranzdärme eigener Schlachtung, Kal. 28/30, am Stück ringweise auf eine grosse, runde Platte gelegt. Verkauft werden diese Würste per Gewicht.

## Adrio

### Wir benötigen:

5 kg Kuhfleisch, frisch  
 5 kg Kalb- oder Schweinefleisch  
 1 kg Schweinsherz- und Liestenfleisch  
 1 kg Schweinsleber, frisch  
 5 kg Speck, kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz für Kuh-, Kalb- und Schweinefleisch  
 20 g Salz für Speck, Leber, Herz und Liestenfleisch  
 1 ½ g Pfeffer, weiss  
 1 g Muscat  
 1 g Thymian  
 ½ g Nelkenpulver  
 1 g Maggi  
 10 g Zwiebeln

**Schüttung:** 70 % Eiswasser

### Verarbeitung

Das Kuh-, Kalb- oder Schweinefleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben und kommt, unter gleichzeitiger Beigabe des Salzes und der Zwiebeln, in den Blitz. Das Anschaffen ist gleich wie Kalbsbratwurstbrät. Ist die Schüttung dem Brät beigeblitzt, so wird die Leber und das Sigelfleisch, welche ebenfalls durch die 3-mm-Scheibe getrieben wurden, mit dem geschroteten Speck und Gewürz dem Brät beigegeben, und das Ganze wird noch bis zur gewünschten Feinheit ausgeblitzt.

Die Schweinsnetze werden auf dem Tisch ausgelegt. Zum Garnieren wird frische Kalbslunge fein gehackt und gehackte Petersilie in den benötigten Abständen auf dem Netz verteilt und das Brät je nach Preis der Adrio in Ballen auf die Garnitur gelegt und mit dem Netz, das in die benötigte Grösse geschnitten wird, umwickelt. Schön formen und auf eine Platte zurechtlegen, und die Adrio sind zum Verkauf fertig.

## Schweinswüstli

### Wir benötigen:

5 kg Kuhfleisch, warm gesalzen  
5 kg Schweinefleisch  
5 kg Halsspeck  
1 kg Schwarten, roh oder gebrüht

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Nitratsalz pro kg Kuhfleisch  
20 g Nitratsalz pro kg Schweinefleisch und Speck  
1 ½ g Pfeffer, weiss  
1 g Kümmel, gemahlen  
½ g Muscat  
½ g Koriander  
½ g Knoblauch, verrieben

**Schüttung:** 50 % Eiswasser auf das  
Kuhfleisch berechnet

**Därme:** Saiten, Kal. 26/28 mm

### Verarbeitung

Das Kuhfleisch wird mit 50 % Eiswasser ausgeblitzt, unter gleichzeitiger Beigabe der Schwarten, die durch die 2-mm-Scheibe getrieben wurden. Das Schweinefleisch sowie der Halsspeck werden durch die 9-mm-Scheibe getrieben und mit dem Kuhfleisch im Blitz vermengt. Gleichzeitig wird auch das Gewürz beigegeben. Nun wird die ganze Masse eine Tour im Blitz laufen gelassen und nachher gut durchgearbeitet.

Gestossen werden die Schweinswüstli in weite Saiten und paarweise zu ca. 150 g abgedreht. In mässig warmem Rauch bei einer Temperatur von 40 bis 50 Grad Celsius bei schwacher Rauchentwicklung 3½ bis 4 Stunden räuchern.

Die Schweinswüstli kommen roh in den Verkauf.

## Spezienschweinswürstli

### Wir benötigen:

5 kg Kuhfleisch, gut ausgereint und durchgekühlt  
5 kg Schweinefleisch, mager  
5 kg Speck, kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

20 g Salz  
½ g Salpeter oder 21 g Nitratsalz  
1 g Zucker  
2 g Pfeffer, weiss  
1 g Macis  
1 g Kümmel gemahlen  
5 g Schalotten

**Därme:** Saiten, Kal. 26/28 mm

### Verarbeitung

Das Kuhfleisch, Schweinefleisch und der Speck werden in Stücke geschnitten und mit dem Salz miteinander vermengt. Dann in Bleche einfüllen und über Nacht zum Durchröten wegsteilen. Am anderen Tag werden  $\frac{2}{3}$  der Menge durch die 5-mm-Scheibe getrieben und der restliche Drittel durch die 3-mm-Scheibe.

In der Mulde wird nun das Fleisch mit dem Gewürz gut vermengt, wobei das Brät ein wenig mit Wasser besprengt wird. Dann in die Spritze einfüllen und in weite Saiten oder enge Schweinskranzdärme stossen. Gewicht per Paar ca. 150 g Grüngewicht.

Die Würstli werden nun zum Durchröten in der warmen Wurstküche hängen gelassen und anschliessend in der gut vorgewärmten Rauchkammer, bei wenig Rauchentwicklung ausgeräuchert.

## Teewürstli

### Wir benötigen:

5 kg Kuhfleisch, kalt, gut ausgereint  
 5 kg Schweinefleisch, ausgereint  
 5 kg Rückenspeck, kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

20 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 2 g Zucker  
 2 g Pfeffer, weiss  
 1 g Macis  
 2 g Kümmel, ganz  
 2 g Zwiebeln  
 1 dl Rotwein für die ganze Masse

**Därme:** Saiten, Kal. 26/28 mm

### Verarbeitung

Das Kuh- und Schweinefleisch und der Speck werden in 3 bis 4 cm grosse Stücke geschnitten und mit dem Salz miteinander vermengt und zum Durchröten einen Tag in den Brätraum verbracht. Am anderen Tag werden  $\frac{2}{3}$  der Masse durch die 5-mm-Scheibe getrieben und der restliche Drittel durch die 3-mm-Scheibe. In der Mulde kommt nun das Gewürz, welches im Wein aufgelöst wurde, hinzu, und das Ganze wird gut durchgearbeitet.

Gestossen werden die Teewürstli in weite Saiten und paarweise abgedreht. Vor dem Räuchern lässt man die Teewürstli gut durchröten. Dann kommen diese in den Kaltrauch und werden bei schwacher Rauchentwicklung über Nacht ausgeräuchert. Diese Spezialwürstchen sollen eine hellrote Farbe erhalten.



## Bassersdorfer-Schüblig

### Wir benötigen:

7 kg Kuh- oder Muniffleisch  
 2 kg Schweinefleisch II  
 1 kg Rindskopffleisch  
 2 kg Schwarten, roh  
 1 kg Schwarten, gebrüht  
 4 kg Kinnbackenspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Nitratsalz  
 28 g Nitratsalz für das Schweinefleisch, Speck  
 und Schwarten  
 1 ½ g Pfeffer\*  
 ½ g Muscat\*  
 ¼ g Nelkenpulver\*  
 1 g Koriander\*  
 ½ g Kümmel, gemahlen  
 1 g Maggi\*  
 4 g Zwiebeln\*  
 ½ g Knoblauch\*  
 Während dem Anschaffen beigegeben

**Schüttung:** 55 bis 60 % Eiswasser

**Därme:** Kranzdärme, Kal. 36/38 mm

### Verarbeitung

Das Kuh- oder Muniffleisch sowie die rohen Schwarten, die durch die 2-mm-Scheibe getrieben sind, werden mit dem Eiswasser ausgeblitzt. Nach erfolgter Schüttung werden die gekochten Schwarten, die ebenfalls durch die 2-mm-Scheibe getrieben sind, beigegeben und dann einige Touren mitgeblitzt. Das Schweinefleisch und der Speck werden durch die 9-mm-Scheibe getrieben und das Rindskopffleisch durch die 5-mm-Scheibe. Zuerst kommt nun das Rindskopffleisch ebenfalls in den Blitz und anschliessend das Schweinefleisch und der Speck. Nun wird das Ganze nur so lange weitergeblitzt, dass der Speck im Brät gut sichtbar bleibt.

Gestossen wird das Brät in Kranzdärme, stückweise abspiesseln und mit einer Aufhängeschlaufe versehen. Dann aufhängen und im Kaltrauch mit Harz schwarzräuchern. Nachher im Heissrauch noch ca. 30 Minuten weiterräuchern, damit die Farbe haltbar bleibt und das Brät noch richtig durchröten kann.

Gekocht werden die Bassersdorfer Schüblig 30 Minuten bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius.

## St. Galler Schüblig

### Wir benötigen:

4 kg Kuh- oder Muniffleisch  
 4 kg Rindsschenkel- und Kopffleisch  
 2 kg Schweinefleisch  
 4 kg Schwarten, roh (durch die 2mm  
 Scheibe gescheffelt)  
 5 kg Kinnbackenspeck  
 1 kg Rückenspeck in ½ cm Würfel  
 gschnitten

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz oder 29 g Nitritsalz  
 1 g Salpeter\*  
 1 ½ g Pfeffer\*  
 ½ g Macis\*  
 ½ g Koriander, gemahlen\*  
 5 g Maggi\*  
 \* während dem Anschaffen beigegeben

**Schüttung:** mindestens 50 % Eiswasser

**Därme:** Kranzdärme, Kal. 30/32 mm

### Verarbeitung

Die Hälfte der Schüttung wird mit dem Kuh-, Schenkel- und Kopffleisch in den Blitz gegeben. Sobald das Fleisch leicht anzieht, werden die Schwarten beigegeben, und der Rest der Schüttung wird schapfenweise dem Brät hinzugefügt. Damit das Brät etwas gröber bleibt, darf man das Brät nie stark anziehen lassen. (Das Brät muss gröber sein als beim gewöhnlichen Schüblig.) Nach der letzten Schüttung wird der geschrotene Kinnbackenspeck dem Brät beigegeben und zwei Touren laufen gelassen, nachher kommt das geschrotete Schweinefleisch hinzu, wobei nochmals 2 bis 3 Touren laufen gelassen wird. Die Speckwürfel werden von Hand oder in der Mengmaschine ins Brät vermengt und gut durchgearbeitet.

Gestossen werden die St. Galler Schüblig paarweise in enge Kranzdärme oder als Einzelstücke in weite Kranzdärme. Die Schüblige werden abgespiesselt.

Heissräuchern und bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius 45 bis 60 Minuten brühen.

## Gemeinderats-Schüblig (grün)

### Wir benötigen:

6 ½ kg Kuh- oder Munifleisch, warm  
 3 ½ kg Schweinefleisch  
 4 kg Speck, grob gescheffelt  
 2 kg Schwarten, roh  
 1 kg Schwarten, gebrüht

### Salz und Gewürz pro kg:

30 g Nitratsalz, Speck, 20 g Salz  
 2 g Pfeffer, schwarz  
 ½ g Muscat  
 1 g Koriander  
 ¼ g Nelkenpulver  
 5 g Zwiebeln  
 5 g Maggi

**Schüttung:** 60 % Eiswasser

**Därme:** Kranzdärme, Kal. 30/32 mm

### Verarbeitung

Das Kuh- oder Munifleisch sowie die Hälfte des Schweinefleisches werden durch die 3-mm-Scheibe getrieben und mit dem Eiswasser ausgeblitzt. Sodann werden die rohen Schwarten beigegeben sowie die Hälfte des Speckes. Hat das Brät die gewünschte Feinheit erreicht, so gibt man die abgebrühten Schwarten sowie den Rest des Schweinefleisches und des Specks, welcher durch die 9-mm-Scheibe getrieben wurde, bei, dann noch 2 bis 3 Touren laufen lassen und in die Mulde geben, wo das Brät noch tüchtig durchgemengt wird. (Für Feinschmecker ist für dieses Quantum ein Deziliter guter Weisswein beizugeben.)

Gestossen werden die Gemeinderatsschüblig in Kranzdärme, beidseitig satt abspiesseln und abkochen. Kochzeit: 30 bis 45 Minuten, je nach Dicke, bei einer Temperatur von 75 Grad Celsius.

## Berner Zungenwurst

### Wir benötigen:

7 kg Schweinefleisch, warm,  
vorgesalzen  
3 kg Kuh- oder Muniffleisch, warm,  
vorgeblitzt  
3 kg Halsspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

22 g Salz, ½ g Salpeter oder 23 g Nitratsalz  
1 ½ g Pfeffer, weiss  
½ g Muscat  
½ g Knoblauch

**Schüttung:** 40 % Eiswasser, auf das  
Kuhfleisch berechnet

**Därme:** Scheibendärme, Kal. 45/50 mm

### Verarbeitung

Das vorgeblitzte Kuhfleisch wird mit dem Speck, welcher durch die 9-mm-Scheibe getrieben wird, gut vermengt. Nun wird das Schweinefleisch, welches ebenfalls durch die 9-mm-Scheibe getrieben wird, dem Brät beigegeben, unter gleichzeitiger Beigabe des Gewürzes und gut durchgearbeitet.

Gestossen werden Berner Zungenwürste in mittelweite Scheibendärme. Nach dem Stossen werden die Würste im gut vorgewärmten Rauch, bei wenig Rauchentwicklung, bei einer Temperatur von ca. 50 Grad Celsius ausgeräuchert.

Kochzeit: 60 Minuten bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius.

## Hallauer Schinkenwurst

### Wir benötigen:

8 kg Schweinefleisch, fett- und  
sehnenfrei  
2 kg Kuhfleisch mit 20 % Eiswasser  
ausgeblitzt  
3 kg Halsspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

22 g Nitritsalz pro kg Schweinefleisch  
28 g Nitritsalz pro kg Kuhfleisch  
20 g Salz pro kg Speck  
1 ½ g Pfeffer, weiss  
½ g Muscat  
1 g Kümmel, ganz  
¾ l Rotwein auf die ganze Masse, worin  
3 Zehen Knoblauch aufgelöst werden

### Verarbeitung

Das Schweinefleisch und der Speck werden in 1 cm dicke und 2 bis 3 cm lange Würfel geschnitten und mit dem nötigen Salz vermengt und über Nacht zum Durchröten bereitgestellt. Anderntags wird das geblitzte Kuhfleisch, das Schweinefleisch und der Speck sowie das Gewürz und der Wein miteinander gut vermengt.

Gestossen werden die Hallauer Schinkenwürste in mittelweite Scheibendärme wie Zungenwürste, oder für Stückwürste in weite Kranzdärme. Nach dem Stossen werden die Würste in den vorgewärmten Rauch verbracht, wo sie bei einer Temperatur von ca. 40 bis 45 Grad Celsius bei wenig Rauchentwicklung ausgeräuchert werden.

Kochzeit: 60 bis 80 Minuten bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius. Nachher nur kurze Zeit im fließenden Wasser abkühlen, damit die Würste mit der eigenen Wärme trocknen können. Zum Erkalten werden die Würste mit einem Tuch zugedeckt.

## Bierwurst

### Wir benötigen:

3 kg Kuh- oder Muniflesh, ausgeblitzt  
 3 kg Schweinefleisch, warm, vorgesalzen  
 3 kg Rückenspeck, kernig, durchgekühlt

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 1 g Zucker  
 2 g Pfeffer, weiss  
 ½ g Macis  
 1 g Maggi  
 ½ g Knoblauch, fein verrieben

**Schüttung:** 50 % Eiswasser auf das  
 Kuhfleisch berechnet

Genähte Blasen oder Kunstdärme Kal. 80 bis  
 100 mm

### Verarbeitung

Das vorgeblitzte Kuh- oder Muniflesh kommt in den Blitz. Gleichzeitig kommt der Speck, der in ca. 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten wird und das Gewürz und der Knoblauch hinzu. Dann wird die Masse mit zwei Messern geblitzt, bis der Speck erbsengross erscheint. Nun kommt das Schweinefleisch hinzu, welches durch die 9-mm-Scheibe getrieben wurde, noch eine Tour laufen lassen und noch gut durcharbeiten.

Gestossen werden die Bierwürste in aufgeweichte, trockene Blasen, die je nach Grösse zugeschnitten und genäht werden. Es können auch Kunstdärme verwendet werden. Nach dem Stossen müssen die Bierwürste in einem mässig warmen Raum hängen bleiben, damit das Brät gut durchröten kann. Nachher werden die Würste nicht zu heiss und bei wenig Rauchentwicklung geräuchert. Dann sofort bei einer Temperatur von 68 bis 70 Grad Celsius 1 bis 2 Stunden je nach Dicke brühen. Nach dem Brühen werden die Würste sofort in ein Tuch eingewickelt und so erkalten gelassen. Am andern Tag abbrühen und im Kaltrauch trocknen lassen.

(Es ist unbedingt notwendig, dass die Bierwürste nach dem Brühen gut durchgekühlt werden).

## Bockwurstli

### Wir benötigen:

6 kg Kalbfleisch, entreint  
 4 kg Schweinefleisch, fett- und sehnenfrei  
 3 kg Speck

### Salz und Gewürz pro kg:

30 g Salz pro kg Kalbfleisch  
 25 g Salz für Schweinefleisch und Speck  
 1 ½ g Pfeffer weiss\*  
 ½ g Macis\*  
 1 ½ g Zitronenschale, gerieben  
 3 g Petersilien, gehackt  
 2 g Zwiebeln\*

\* während dem Anschaffen beigegeben

**Schüttung:** mindestens 70 % Eiswasser

**Därme:** Saiten Kal. 24/26 mm

### Verarbeitung

Das Kalbfleisch wird mit dem Eiswasser ausgeblitzt und dann wird der feingescheffelte Speck beigegeben und noch fein ausgeblitzt. Das Schweinefleisch wird durch die 5-mm-Scheibe getrieben und dem Brät beigegeben; gleichzeitig kommt auch die geriebene Zitronenschale und der gehackte Petersilien hinzu. Nun wird das Ganze noch zwei Touren laufen gelassen und nachher gut durchgearbeitet.

Bockwurstli werden paarweise zu 100 bis 150 g, je nach Verkaufspreis, in Saiten gestossen. Sofort brühen und gut durchkühlen, damit das Wurstgut nicht rötet. Nach Belieben können Bockwurstli auch roh verkauft werden.

## Münchener Weisswurst

### Wir benötigen:

6 kg Kalbfleisch, schlachtwarm,  
sehnenfrei  
4 kg Schweinefleisch, schlachtwarm,  
fett- und sehnenfrei  
4 ½ kg Nackenspeck  
1 ½ kg Kalbskopf und Kalbsfüsse,  
weichgekocht  
2 kg Kalbsbrustspitze gekocht

### Salz und Gewürz pro kg:

30 g Salz für Kalb- und Schweinefleisch  
22 g Salz für Speck, Kalbskopf und Füsse sowie  
gekochtes Kalbfleisch  
2 g Pfeffer, weiss\*  
½ g Macis\*  
½ g Ingwer\*  
½ g Zitronenschale, fein gerieben\*  
15 g Zwiebeln\*  
5 g Petersilie, fein gehackt\*  
\* mit dem Fleisch in den Blitz getrieben

**Schüttung:** 70 % Eiswasser

**Därme:** Saiten, Kal. 24/26 mm

### Verarbeitung

Das Kalb- und Schweinefleisch wird mit dem Eiswasser ausgeblitzt. Der Speck, welcher durch die 3-mm-Scheibe getrieben wird, wird mit wenig Brät vorgeblitzt und mit dem restlichen Brät ausgeblitzt. Nun gibt man den Kalbskopf und das gekochte Kalbfleisch, welches man durch die 3-mm-Scheibe getrieben hat, sowie den gehackten Peterli hinein. Das Ganze lässt man sodann im Blitz noch 2 -3 Touren laufen und bespritzt es ganz leicht mit Wasser. Gestossen werden Weisswürstchen in Saitlinge und paarweise abgedreht. Kochzeit: 10 Minuten bei 72 Grad Celsius. Nach dem Brühen gut durchkühlen.



## Knackerli

### Wir benötigen:

5 kg Kuh- oder Muniffleisch,  
warm vorgesalzen  
2 ½ kg Kalbfleisch, vorgesalzen  
2 ½ kg Schweinefleisch, frische  
Abschnitte, vorgesalzen  
2 kg Halsspeck  
2 kg Rückenspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz  
1 g Salpeter  
2 g Zucker  
1 ½ g Pfeffer, weiss\*  
½ g Paprika\*  
½ g Muscat\*  
½ g Ingwer\*  
10 g Zwiebeln\*  
\* während dem Anschaffen beigegeben

**Schüttung:** mindestens 60 % Eiswasser

**Därme:** Saiten Kal. 26/28 mm

### Verarbeitung

Das Kuh-, Kalb- und Schweinefleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben. Ebenfalls der Rückenspeck. Der Halsspeck wird in Würfel geschnitten und mit dem Fleisch in den Blitz gegeben. Der gescheffelte Rückenspeck wird dem Brät beigegeben, sobald die letzte Schüttung erfolgt ist. Knackerli werden im übrigen gleich angeschafft wie das Wiener Brät. Räuchern und weitere Behandlung ebenfalls wie Wienerli. Gewicht per Paar je nach Ortsüblichkeit 150 bis 200 g.

## Frankfurterli

### Wir benötigen:

2 kg Kalbfleisch oder Bratwurstmuniffleisch  
 8 kg Schweinefleisch, fett- und sehnefrei  
 (Schulter und Schinken)  
 6 kg Nacken- und Brustspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

22 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 2 g Rohrzucker  
 2 g Pfeffer, weiss  
 1 g Macis  
 ¼ g Paprika

**Schüttung:** 45 – 50 % Eiswasser

**Därme:** Saiten 26/28 mm

### Verarbeitung

Das Kalb- oder Bratwurstmuniffleisch und das Schweinefleisch werden durch die 3-mm-Scheibe getrieben und mit der Hälfte Speck, der in Würfel geschnitten ist, in den Blitz gegeben und mit dem Eiswasser ausgeblitzt. Der restliche Speck, der ebenfalls durch die 3-mm-Scheibe getrieben wird, kommt in den Blitz, wenn die Schüttung bis auf einen kleinen Rest beigegeben ist. Dieser Rest wird in den letzten Touren dem Brät noch hinzugefügt, wobei gleichzeitig das Gewürz hinzukommt.

Gestossen wird das Brät in mittelweite Saiten. Paarweise zu ca. 100 g abdrehen und sofort an saubere Rauchstecken hängen.

Dann wird der Rauch auf ca. 35 Grad Celsius aufgeheizt und die Würstchen eingehängt. Bei einer Temperatur von ca. 30 Grad Celsius werden die Würstchen, ohne Rauchentwicklung, ca. 2 bis 2 1/2 Stunden belassen, bis sich der Darm zart und trocken anfassen lässt. Dann darf die Rauchentwicklung eingesetzt werden. Geräuchert wird mit Maschinenhobelspänen und Hartholz sägemehl. Zuerst wird im Rauch eine Schicht Hobelspäne eingelegt. Damit eine starke Rauchentwicklung erreicht werden kann und die Hobelspäne nicht durchbrennen, werden Hobelspäne und Hartholz sägemehl miteinander vermischt und mit Wasser bespritzt und nach und nach über die Schicht Hobelspäne verstreut.

Frankfurterli kommen roh in den Verkauf.

## Proviantwurst

### Wir benötigen:

4 kg Kuhfleisch, warm vorgeblitzt  
(ohne Schüttung)  
3 ½ kg Kuhfleisch, Abschnitte  
2 ½ kg Schweinefleisch, fette Abschnitte  
2 kg Schwarten, roh  
1 kg Flexen, gekocht  
1 kg Rückenspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz für das Kuhfleisch  
20 g Salz für Schweinefleisch, Speck und Schwarten sowie Flexen  
1 g Salpeter  
2 g Pfeffer, schwarz  
1 g Koriander  
2 g Knoblauch  
20 g Zwiebeln

**Schüttung:** 70 % Eiswasser

**Därme:** Kranzdärme, Kal. 38/40 mm

### Verarbeitung

Das vorgeblitzte Kuhfleisch und das Abschnittfleisch werden zusammen mit dem Eiswasser ausgeblitzt, wobei das Gewürz, Zwiebeln und der Knoblauch mit dem Fleisch in den Blitz gelangen. Ebenfalls die rohen, gescheffelten Schwarten kommen mit dem Fleisch in den Blitz. Der Speck und das Schweinefleisch werden durch die 9-mm- Scheibe getrieben und dem Brät beigegeben, sobald das Eiswasser hinzugeblitzt ist. Die gekochten Flexen, die ebenfalls feingescheffelt sind, kommen in den letzten Touren in den Blitz.

In der Mulde oder in der Mengmaschine wird das Brät noch gut durchgearbeitet.

Gestossen werden die Proviantwürste in mittelweite Kranzdärme, stückweise zu ca. 150 g, je nach Verkaufspreis. Nach Belieben können diese Würste im Blut gefärbt werden. Dann im Heissrauch räuchern und anschliessend 30 Minuten bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius brühen.

## Jagdwurst I

### Wir benötigen:

4 kg Schweinefleisch, fett- und sehnenfrei  
6 kg Abschnitte

### Salz und Gewürz pro kg:

22 g Nitritsalz\*  
1 ½ g Pfeffer, weiss\*  
½ g Macis\*  
½ g Ingwer\*  
2 g Maggi\*

\* auf das Schweinefleisch berechnet

### Verarbeitung

Das Schweinefleisch wird in 3 cm grosse Quadratstücke geschnitten und mit dem Nitritsalz gut vermengt.

Am nächsten Tag wird das Schweinefleisch mit dem Aufschnittbrät und dem Gewürz gut vermengt.

Gestossen werden Jagdwürste in genähte Blasen oder in Kunstdärme Kal. 90 bis 100 mm. Weitere Behandlung wie Bierwurst.

## Jagdwurst II

### Wir benötigen:

10 kg Schweinefleisch, fett- und sehnenfrei  
 4 kg Munifleisch  
 5 kg Kamm- und Rückenspeck

### Salz und Gewürz Pro kg:

25 g Salz  
 ¾ g Salpeter  
 2 g Zucker  
 2 g Pfeffer  
 1 g Muscat  
 1 g Koriander, gemahlen  
 1 g Maggi  
 1 g Knoblauch

**Schüttung:** 40 % auf das Munifleisch  
 berechnet

**Därme:** Scheibendärme Kal. 40/45 mm

### Verarbeitung

Das Schweinefleisch wird in baumnussgrosse Würfel und der Speck in rechteckige Scheiben 5 mm dick, 4 cm lang und 3 cm breit geschnitten. Beides wird gut durchgekühlt. Wenn möglich leicht gefroren.

Das Munifleisch wird mit dem Eiswasser ausgeblitzt. Nun gibt man den Speck mit dem Salz und Würzgemisch hinzu und blitzt die Masse mit zwei Messern, bis der Speck die gewünschte Feinheit aufweist. Dann gibt man das Schweinefleisch hinzu, und die ganze Masse wird noch gut durchgearbeitet.

Gestossen werden die Jagdwürste in mittelweite Scheibendärme, die stückweise abgebunden werden. Über Nacht werden die Würste in einem leicht temperierten Raum (Zugluft vermeiden) von ca. 20 Grad Celsius zum Durchröten hängen gelassen. Anderntags werden die Würste im Warmrauch ca. 2 Stunden, bei einer Temperatur von anfangs 40 Grad, die gegen den Schluss auf 60 Grad gesteigert wird, geräuchert. Sofort bei einer Temperatur von 74 Grad Celsius gebrüht. Kochzeit: 45 bis 60 Minuten, je nach Dicke.

Nach dem Brühen werden die Würste auf den Tisch verbracht, wo sie mit einem Tuch gut zugedeckt werden. Dort verbleiben sie ca. 30 Minuten. Nun werden sie kurz in kaltem Wasser abgeschreckt und aufgehängt. In der Wurstküche zugedeckt erkalten lassen.

Nach Belieben können die Würste nach dem Erkalten noch leicht im Kaltrauch angetrocknet werden.

## Appenzeller – Siedewurst

### Wir benötigen:

7 kg Kuhfleisch, frisch  
 1 ½ fette „Grützete“  
 1 ½ kg Kalbfleischabschnitte, frisch  
 3 kg Rückenspeck  
 1 kg Kalbsgriffet  
 1 ½ kg Kalbskopf, gekocht

### Salz und Gewürz pro kg:

30 g Salz pro kg Kuh- und Kalbfleisch  
 22 g Salz pro kg Speck, Kalbsfett und Kalbskopf  
 2 g Pfeffer, weiss\*  
 1 g Muscat\*  
 ¼ g Nelkenpulver\*  
 ¼ g Piment\*  
 2 g Kümmel, gemahlen\*  
 5 g Zwiebeln\*  
 1 g Knoblauch\*

**Schüttung:** 60 % Eiswasser

**Därme:** Dürre Kranzdärme, Kal. 30/32 mm

### Verarbeitung

Das Kuh- und Kalbfleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben, mit dem Salz in den Blitz gegeben und mit dem Eiswasser ausgeblitzt. Der Speck, der durch die 9-mm-Scheibe getrieben wird, kommt hinzu, wenn der Rest der Schüttung dem Brät beigegeben ist. Auch der Kalbskopf, welcher durch die 2-mm-Scheibe getrieben wird, kommt mit dem Speck in den Blitz. Hat das Brät die gewünschte Feinheit erreicht, so wird das Kalbsfett, welches ebenfalls durch die 3-mm-Scheibe getrieben wird, hinzugegeben und wird noch einige Touren ausgeblitzt.

Gestossen werden die Siedewürste zu 200 g in dürre Kranzdärme. Beidseitig abspiesseln, paarweise abdrehen, und die Siedewürste sind verkaufsfertig.

## Wadtländer Leberwurst

### Wir benötigen:

5 kg Schweinefleisch, fette Abschnitte  
 2 kg Schweinekopffleisch  
 2 kg Lunge und Herz  
 2 kg Schweineleber  
 3 kg gekochte Schwarten  
 2 kg Kuhfleisch, durchwachsen

### Salz und Gewürz pro kg:

20 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 2 g Zucker  
 1 ½ g Pfeffer  
 ¼ g Nelken  
 1 g Majoran  
 ½ g Koriander, gemahlen  
 ½ g Knoblauch, verrieben

**Därme:** Kranzdärme, Kal. 38/40 mm

### Verarbeitung

Das Kuhfleisch, Lunge und Herz sowie die Leber werden 2 bis 3 Tage vorgesalzen. Das Schweinefleisch und das Kopffleisch können im frischen Zustand verarbeitet werden.

Das Kuhfleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben. Das Schweinefleisch und das Kopffleisch sowie die Lunge und Herz werden durch die 5-mm-Scheibe getrieben. Die Leber wird ebenfalls durch die 3-mm-Scheibe getrieben, und die Schwarten werden im kalten Zustand durch die 2-mm-Scheibe getrieben. Nun wird sämtliches Fleisch, Leber, Lunge und Herz, sowie Schwarten in die Mengmaschine gegeben, wobei gleichzeitig das Gewürz hinzugegeben und miteinander gut vermengt wird. (Ist keine Mengmaschine vorhanden, so kann das Brät in der Mulde von Hand gut durchgearbeitet werden.)

Gestossen werden die Waadtländer Leberwürste in Kranzdärme und zu Ringen abgebunden. Im Kaltrauch räuchern und in den Verkauf bringen.

## Saucisse Aux Choux

### Wir benötigen:

5 kg Kuhfleisch, warm  
 3 kg fette Abschnitte  
 2 kg Schweinefleisch, Abschnitte  
 2 kg Speck  
 2 kg Schwarten, roh  
 2 kg Kohl, gedämpft  
 1 kg Leber

**Schüttung:** 30 % Eiswasser

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Nitratsalz  
 1 g Pfeffer  
 1 g Muscat  
 ½ g Kümmel, gemahlen  
 5 g Maggi  
 ½ g Knoblauch  
 20 g Zwiebeln, gedämpft

**Därme:** Kranzdärme, Kal. 38/40 mm

### Verarbeitung

Das Kuhfleisch und die Leber werden zusammen mit dem Eiswasser ausgeblitzt. Dann wird dem Brät der Speck (9 mm), das Schweinefleisch (5 mm), die fetten Abschnitte (3 mm) sowie die feingescheffelten Schwarten beigegeben. Der Kohl und die Zwiebeln werden durch die 3-mm-Scheibe getrieben, dem Brät beigegeben, und die ganze Masse wird gut durchgearbeitet.

Gestossen wird das Brät in Kranzdärme stückweise und im Warmrauch nicht zu heiss (ca. 45 Grad Celsius) ausräuchern. Dann 20 Minuten bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius durchbrühen, gut abkühlen und noch ca. 20 Minuten nachräuchern.



## Saucisson

### Wir benötigen:

12 kg Schweinefleisch  
5 kg Nacken- oder Kinnbackenspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

18 g Salz  
½ g Salpeter  
1 g Zucker  
1 g Pfeffer, weiss  
½ l Weisswein auf die ganze Masse

**Därme:** Schweinskrausdärme

### Verarbeitung

Das Schweinefleisch wird von frischer Schlachtung im warmen Zustand, sauber entseht und entfettet und sofort gesalzen. Nach der Salzung wird das Fleisch durch die 7-mm-Scheibe getrieben. Der Speck wird ebenfalls angesalzen und durch die gleiche Scheibe getrieben. Das benötigte Gewürz wird im Wein aufgelöst und das Fleisch und der Speck damit übergossen und das Brät vermengt, bis es gut bindet.

Nun wird das Brät bis zum Erkalten in ein grosses Blech flach ausgelegt. Nach gründlichem Erkalten kann das Brät in die Spritze eingefüllt werden.

Gestossen werden Saucisson in Schweinskrausdärme und nachher an einem mässig warmen Ort zum Durchröten aufgehängt. Anderntags werden die Würste im Kaltrauch geräuchert. Die Temperatur darf jedoch 20 Grad Celsius nicht übersteigen. Verkauft werden die Saucisson im rohen Zustand. Bei genügender Trocknung können Saucisson auch roh gegessen werden.

## Deutsche Schinkenwurst

### Wir benötigen:

5 ½ kg Schweinefleisch, warm geschrotet  
 2 ½ kg Muni- oder Kuhfleisch  
 2 kg Schweinefleisch, grob  
 4 kg Halsspeck, vorgesalzen

### Salz und Gewürz pro kg:

26 g Nitratsalz für das Schweinefleisch und Muni- oder Kuhfleisch  
 20 g Salz für Speck  
 ½ g Pfeffer, weiss  
 ½ g Nelkenpulver  
 1 g Muscat  
 1 g Ingwer  
 2 g Zwiebeln  
 ½ g Knoblauch

**Schüttung:** 50 % Eiswasser

**Därme:** Scheibendärme, Kal. 55/60 oder  
 Kunstfaserdärme Kal. 80 mm

### Verarbeitung

Das Muni- oder Kuhfleisch und das geschrotene Schweinefleisch werden durch die 3-mm-Scheibe getrieben und mit den Zwiebeln und Knoblauch in den Blitz gegeben, wo das Fleisch mit dem Eiswasser ausgeblitzt wird. Vom Halsspeck werden 3 kg durch die 5-mm-Scheibe getrieben und dem Brät beigeblitzt, wobei gleichzeitig das Gewürz beigegeben wird. Sobald das Brät fein ausgeblitzt ist, werden noch das Schweinefleisch grob und der restliche Halsspeck, der durch die 9-mm-Scheibe getrieben wird, hinzugegeben und noch eine Tour laufen gelassen.

Gestossen wird das Brät in weite Scheibendärme oder als Aufschnittwurst in Kunstfaserdärme. Heiss ausröchern und anschliessend bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius, je nach Dicke, 1 bis 1 1/2 Stunden brühen.

Schinkenwurst kann im Aufschnitt oder als Stückwurst verkauft werden.

## Schinkenwurst nach Wiener Art

### Wir benötigen:

4 kg Kuh- oder Muniflesh, warm vorgeschrotet  
 1 ½ kg Kalbfleisch, vorgesalzen  
 1 ½ kg Schweinefleisch  
 3 kg Schweinefleisch vom Schinken, ganz mager  
 1 ½ kg Rückenspeck  
 1 kg Nackenspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

26 g Nitritsalz für das Kuh- oder Muniflesh,  
 Kalbfleisch und Schweinefleisch  
 22 g Nitritsalz für das Schweinefleisch vom  
 Schinken  
 22 g Salz für den Speck  
 2 g Rohrzucker  
 2 g Pfeffer, weiss  
 ½ g Macis  
 3 g Maggi  
 6 g Zwiebeln

**Schüttung;** 40 % Eiswasser

**Därme:** Scheibendärme oder Kunstdärme,  
 Kal. 80 bis 100 mm

### Verarbeitung

Das Schweinefleisch vom Schinken wird in 4 bis 5 cm grosse Quadratstücke geschnitten und mit dem nötigen Nitritsalz und dem Rohrzucker vorgesalzen und einen Tag stehen gelassen.

Das Muni- oder Kuhfleisch sowie das Kalbfleisch und das Schweinefleisch werden durch die 3-mm-Scheibe getrieben und mit dem Rückenspeck, der in Würfel geschnitten wird, in den Blitz gegeben. Die ganze Masse wird nun mit dem nötigen Eiswasser ausgeblitzt. Nun wird der Nackenspeck, der ebenfalls in Würfel geschnitten wird, über das Brät verteilt und zwei Touren geblitzt. Dann gibt man die Schweinefleischwürfel vom Schinken hinzu und lässt die ganze Masse nochmals zwei Touren laufen.

Nachher wird das Brät noch gut durchgearbeitet.

Gestossen werden die Schinkenwürste in weite Scheibendärme oder in Kunstfaserdärme. Räuchern und Brühen sowie weitere Behandlung wie Balleron.

## Schinkenwurst nach Pariserart

### Wir benötigen:

6 ½ kg Kuhfleisch, warm vorgesalzen  
 3 H kg Schweinefleisch, warm vorgesalzen  
 3 kg Rückenspeck in ½ cm-Würfel  
 geschnitten und abgebrüht und nachher  
 gut durchgekühlt

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz  
 1 g Salpeter  
 2 g Rohrzucker  
 1 g Paprika  
 1 g Kümmel, gemahlen  
 ½ g Ingwer  
 1 g Pfeffer, weiss  
 1 g Muscat  
 ½ g Knoblauch

**Schüttung:** 20 % Eiswasser

**Därme:** Kalbsblasen oder Kunstdärme,  
 Kaliber 100 mm

### Verarbeitung

Das Kuh- und Schweinefleisch wird mit dem Eiswasser ausgeblitzt, wobei das Gewürz ebenfalls mit dem Fleisch in den Blitz kommt.

Nach erfolgter Schüttung werden die Speckwürfel dem Brät beigemischt. Nun wird das Brät in luftfreie Ballen geworfen und in die Spritze eingefüllt. Gestossen wird das Brät in Kalbsblasen oder in weite Kunstfaserdärme.

Nach dem Stossen werden die Würste einige Zeit zum Durchröten hängen gelassen und nachher in den Heissrauch verbracht. Im Heissrauch bei einer Temperatur von 60 Grad Celsius 3 bis 4 Stunden bei schwacher Rauchentwicklung räuchern.

Kochzeit: 2 bis 3 Stunden bei einer Temperatur von 70 Grad Celsius.

Weitere Nachbehandlung wie Bierwurst.

## Kochsalami

### Wir benötigen:

3 kg Kuh- oder Muniflesh, warm geschrotet  
 3 kg Schweinefleisch, Schulter und Hals  
 4 kg Kuhfleisch, durchwachsen  
 3 kg Kinnbackenspeck, drüsenfrei

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Nitratsalz für das Muniflesh  
 22 g Nitratsalz und  
 2 g Zucker für das Schweinefleisch und Kuhfleisch  
 20 g Salz für den Speck  
 1 ½ g Pfeffer, weiss  
 ½ g Zimt  
 1 g Koriander  
 1 g Knoblauch, fein verrieben  
 3 g Maggi

### Verarbeitung

Das Schweinefleisch und Kuhfleisch wird in faustgrosse Stücke geschnitten und mit dem nötigen Salz miteinander vermengt. Ebenfalls der Kinnbackenspeck wird in Würfel geschnitten und gesalzen. Dann wird das Fleisch zum Durchröten ein Tag in den Brätraum verbracht. Am Tage der Verarbeitung wird das Kuh- oder Muniflesh durch die 3-mm-Scheibe getrieben und in den Blitz verbracht. Die ganze Schüttung wird nun dem Kuh- oder Muniflesh miteinander beigegeben und geblitzt. Sobald das Fleisch anzieht, kommt der Kinnbackenspeck in Würfeln hinzu und wird so lange geblitzt, bis der Speck erbsengross erscheint. Das Schweinefleisch und das Kuhfleisch werden durch die 9-mm-Scheibe getrieben. Nun kommt das geblitzte Muniflesh mit dem Speck in die Mulde, und das gescheffelte Schweinefleisch und Kuhfleisch wird beigegeben. Maggi und der verriebene Knoblauch werden mit wenig Wasser aufgelöst und über die ganze Masse verteilt. Gleichzeitig wird auch das Gewürz beigegeben, und dann wird das Brät gut durchgearbeitet.

Gestossen wird das Brät in Kunstfaserdärme und eingebunden wie Mortadella. Nachher werden die Würste in einem temperierten Raum zum Durchröten hängen gelassen. Am andern Tag werden die Würste langsam geräuchert. (Räucherart wie bei Bierwurst.) Kochzeit: Kaliber 80 mm, 3 Stunden bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius. Kaliber 100 mm, 3 1/2 Stunden. Nach dem Kochen werden die Würste 10 bis 15 Minuten im Wasser abgekühlt, dann sofort aufhängen und gut durchkühlen lassen. Dann über Nacht im Kaltrauch leicht nach räuchern und anschliessend im siedenden Wasser 1 bis 1 1/2 Minuten abbrühen, damit der Darm wieder prall wird.

Kochsalami können auch wie Mortadella gebraten werden.

## Mortadella

### Wir benötigen:

10 kg Kuh- oder Muniflesh, gefroren  
 5 kg Kalbfleisch, frische Abschnitte, gefroren  
 3 kg Schweinefleisch II, gefroren  
 2 kg Schweinsbrüste, frisch, gefroren  
 2 kg Krös, gefroren  
 10 kg Hals- und Nackenspeck, von  
 sämtlichen Drüsen befreit

### Salz und Gewürz pro kg:

(ohne Speck berechnet)

30 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 2 g Pfeffer, weiss  
 ½ g Muscat  
 ½ g Zimt  
 ¼ g Nelkenpulver  
 ½ g Knoblauch  
 2 g Rohrzucker  
 10 g Chianti  
 2 ½ g Marsala

### Salz und Gewürz pro kg Speck:

25 g Salz  
 ¼ g Salpeter  
 1 ½ g Koriander, ganz  
 1 g Pfeffer, schwarz, ganz

### Verarbeitung

Im Blitz werden zwei Rundmesser eingesetzt, die 2 bis 3 cm von der Schüssel entfernt eingesetzt sein müssen. Das auf 8 bis 10 cm grosse Würfel zusammengeschnittene Kuh-, Kalb- und Schweinefleisch sowie die Schweinsbrüste und das Krös gibt man in den Blitz und lässt es einen Umgang laufen. Dann giesst man den Wein mit dem aufgelösten Knoblauch und den Marsala darüber. Zugleich wird das Salz- und Gewürzgemisch beigegeben. Man lässt wieder laufen, bis die Masse die Körnung aufweist wie geschrotet. Nun wird die Masse in ein Blech verbracht und fest zusammengedrückt. Dann wird das Blech in den Kühlraum verbracht -am besten unter das Kühlelement -, wo es bis zum folgenden Tag belassen wird.

Der durchgekühlte Hals- und Nackenspeck wird zu Würfeln geschnitten in der Grösse von 10 bis 12 mm. Dann wird der Speck mit dem Salz- und Gewürzgemisch gut vermengt und in einem Blech in den Brätraum verbracht.

Am folgenden Tag muss der Speck gut abgebrüht werden. Das Abbrühen darf jedoch nicht mit Wasser geschehen. Folgender Vorgang ist zu empfehlen:

Der Speck wird in einem Blech ins leicht kochende Wasser gestellt, alle 2 bis 3 Minuten umrühren, bis der Speck gut durchgebrüht ist. Zum Abkühlen wird der Speck wieder in den Kühlraum verbracht, wo dieser 2 bis 3 Stunden verbleibt, so dass er sich wieder gut verarbeiten lässt. Nun kann das Brät fertig angeschafft werden. Die vorgeblitzte Masse wird dreimal durch den Scheffel getrieben. Das erste Mal durch die 3-mm-Scheibe, die anderen zwei Male durch die 1- oder 1 ½ mm-Scheibe, wobei die Masse die beiden letzten Male leicht bespritzt wird.

Nun wird die Masse mit dem Speck gut vermengt.

Gestossen werden die Mortadella in Schweins- oder Rindsblasen. Auch Kunstfaserdärme, Kal. 100 mm eignen sich sehr gut für die Mortadellafabrikation. Die Mortadella dürfen jedoch nicht zu prall gestossen werden. Eingebunden werden die Würste übers Kreuz der Länge nach und einmal quer in der Mitte. Unter jeder Wurst muss ein Kartonplättchen angebracht werden, damit die Schnur nicht einreißen kann. Nun werden die Mortadella in den Gasrauch zum Durchröten gehängt, bei einer Temperatur von 40 bis 45 Grad Celsius, 5 bis 6 Stunden dort belassen (ohne Rauchentwicklung). Sind die Würste durchgerötet, erhöht man die Temperatur während 2 Stunden auf 95 bis 100 Grad. Nach diesen 2 Stunden wird die Temperatur auf 75 Grad reduziert. Alle 20 Minuten müssen die Würste im Rauch gekehrt werden, weil die Temperatur im Rauch unterschiedlich sein kann. Sind die Mortadella fertig gebraten, so werden diese über Nacht im Vorkühlraum durchgekühlt. Am nächsten Tag werden die Mortadella im kochenden Wasser ca. 1 bis 2 Minuten abgebrüht; damit die Würste wieder prall werden. Mortadella dürfen nicht in einem zu kalten Raum aufbewahrt werden, weil diese sonst an Farbe und Geschmack verlieren.

## Bündner Beinwurst

### Wir benötigen:

4 ½ kg Schweinefleisch, Schulter, frisch,  
ausgebeint

4 kg Schweinefleisch, Hals, frisch,  
wie gewachsen

1 ½ kg Gnagi, Schwanz und Bruststücke

### Salz und Gewürz pro kg:

20 g Salz

½ g Salpeter

2 g Pfeffer, schwarz

1 g Muscat

1 dl Rotwein

5 g Knoblauch

**Därme:** Schweinskrausdärme

### Verarbeitung

Das Fleisch und die Gnagi werden in ca. 2 ½ cm grosse, quadratförmige Würfel geschnitten. Die Knochen werden im Fleisch belassen. Dann wird das Salz- und Gewürzgemisch im Wein aufgelöst und die Fleischstücke darin eingelegt, wo das Fleisch 3 Tage verbleibt.

Zum Einfüllen werden Schweinskrausdärme vorbereitet, indem diese vorher abgebunden werden. Nun werden die Fleischstücke in die abgebundenen Schweinsdärme eingefüllt und mit dem Weingemisch aufgefüllt und zugebunden sowie mit einer Aufhängeschlaufe versehen. Anschliessend kommen die Beinwürste in den Kaltrauch. Beinwürste kommen roh in den Verkauf.

(Kochzeit je nach Grösse 1 ½ bis 3 Stunden.)



## Aufschnitt I. Qualität

### Wir benötigen:

5 kg Schweinefleisch, warm, gut ausgereint  
 5 kg Kalbfleisch, warm, gut ausgereint  
 4 kg Speck, kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz für Kalb- und Schweinefleisch,  
 1 g Salpeter oder 26 g Nitritsalz  
 20 g Salz für Speck  
 2 g Pfeffer, weiss\*  
 ½ g Ingwer\*  
 1 g Macis\*  
 ¼ g Kardamomen\*  
 1 g Maggi\*  
 5 g Zwiebeln\*

**Schüttung:** mindestens 60 % Eiswasser

\* während dem Anschaffen beigegeben

### Verarbeitung

Es ist zu empfehlen, das Kalb- und Schweinefleisch, das in warmem Zustand gesalzen wird, sofort zu schroten.

Vor dem Anschaffen wird das Fleisch gesondert durch die 3-mm-Scheibe getrieben und in den Blitz gegeben, unter gleichzeitiger Beigabe vom dritten Teil der Schüttung Nach der letzten Schüttung wird der Speck, der ebenfalls durch die 3-mm- Scheibe gescheffelt wird, beigegeben und fein ausgeblitzt.

## II. Qualität

### Wir benötigen:

5 kg Kuhfleisch, warm  
 5 kg Kalbfleisch, II. und Schweinefleisch  
 4 kg Speck, kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz und 1 g Salpeter für Kuhfleisch oder  
 29 g Nitritsalz  
 28 g Salz und 1 g Salpeter für das Kalbfleisch oder  
 26 g Nitritsalz  
 20 g Salz für Speck  
 2 g Pfeffer, weiss  
 1 g Macis  
 ½ g Ingwer  
 ¼ g Kardamomen  
 1 g Maggi  
 5 g Zwiebeln

**Schüttung:** mindestens 60 % Eiswasser

**Därme:** Kunstdärme Kal. 50/55 mm

## Lyoner I

### Wir benötigen:

5 kg Schweinefleisch, warm, gut ausgereint  
 5 kg Kalbfleisch, warm, gut ausgereint  
 4 kg Speck, kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz, 1 g Salpeter für Kalb- und  
 Schweinefleisch oder  
 26 g Nitritsalz  
 20 g Salz für Speck  
 2 g Pfeffer, weiss  
 1 g Macis  
 ½ g Ingwer

**Schüttung:** mindestens 60 % Eiswasser

**Därme:** Scheibendärme oder Kunstdärme,  
 Kal. 50/55 mm

### Verarbeitung

Das Kalb- und Schweinefleisch wird durch die 3-mm-Scheibe geschneidelt und mit dem dritten Teil der Schüttung in den Blitz gegeben. Vor jeder weiteren Schüttung muss das Fleisch gut anziehen, damit die gewünschte Feinheit des Brätes erreicht werden kann. Nach erfolgter Schüttung kommt der Speck hinzu, der ebenfalls durch die 3-mm-Scheibe geschneidelt wurde. Nun wird das Brät ausgeblitzt, bis es die gewünschte Feinheit aufweist.

Gestossen werden die Lyoner in weite Mitteldärme oder in Kunstdärme, Kaliber je nach Bedürfnis. Heissräuchern und nachher bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius. 50 bis 60 Minuten brühen.

## Lyoner II

### Wir benötigen:

5 kg junges Muni- oder Kuhfleisch,  
 warm, vorgesalzen  
 5 kg Kalbfleisch, vorgesalzen  
 5 kg Wurstspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz und 1 g Salpeter oder  
 29 g Nitritsalz  
 20 g Salz für Speck  
 2 g Pfeffer  
 1 g Macis  
 ½ g Ingwer

**Schüttung:** mindestens 60 % Eiswasser

**Därme:** wie Lyoner I

### Verarbeitung

Wie Lyoner I

## **Lyoner grob**

### **Wir benötigen:**

7 kg Lyoner Brät, fein

3 kg Schweinefleisch, ausgereint

**Därme:** siehe Lyoner I

### **Verarbeitung**

Das Schweinefleisch, das mit 22 g Nitritsalz pro kg vorgesalzen wird, wird durch die 9-mm-Scheibe geschneffelt. Nun wird das Brät in den Blitz gegeben und das Schweinefleisch von Hand hinzugegeben, nachdem der ganzen Masse noch 10 g Maggi beigegeben wurde. Anschliessend lässt man das Brät im Blitz 2 bis 3 Touren, je nach der gewünschten Feinheit, laufen.

## Fleischkäse I

### Wir benötigen:

2 kg Muni- oder Kuhfleisch, warm vorgesalzen  
 4 kg Kalbfleisch, warm vorgesalzen  
 4 kg Schweinefleisch, warm vorgesalzen  
 4 kg Kinnbackenspeck  
 1 kg Schweineleber, frischer Schlachtung

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz  
 1 g Salpeter oder 26 g Nitratsalz  
 2 g Pfeffer, weiss  
 ½ g Macis  
 ¾ g Koriander, gemahlen  
 ½ g Piment  
 1 g Maggi  
 20 g Zwiebeln

**Schüttung:** mindestens 60 % Eiswasser

### Verarbeitung

Das Muni-, Kalb- und Schweinefleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben und in den Blitz gegeben. Dann wird die Leber mit den Zwiebeln ebenfalls durch die 3-mm-Scheibe getrieben, und anschliessend wird der Speck durch die gleiche Scheibe gelassen. Die Leber kommt nun ebenfalls in den Blitz. Nun wird das Fleisch und die Leber mit dem Eiswasser ausgeblitzt. Nach der letzten Schüttung kommt noch der Speck hinzu und wird bis zur gewünschten Feinheit ausgeblitzt.

Das Brät wird in die Fleischkäseformen eingefüllt und im Backofen bei einer Temperatur von 130 Grad Celsius pro kg 60 Minuten gebraten.

## Fleischkäse II

### Wir benötigen:

5 kg Kuh- oder Muniffleisch, vorgesalzen  
 5 kg Kalbfleischabschnitte, vorgesalzen  
 4 kg Speck

### Salz und Gewürz pro kg:

wie Fleischkäse I

**Schüttung:** mindestens 70 % Eiswasser

### Verarbeitung

Das Kuh- oder Muniffleisch und das Kalbfleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben und mit dem nötigen Eiswasser fein ausgeblitzt. Die weitere Verarbeitung ist die gleiche wie bei Fleischkäse I. Diesem Brät kann auch übriggebliebenes Brät (Cervela-, Schüblig-, Wienerli-Brät usw.) beigegeben werden.

## **Balleron I**

### **Wir benötigen:**

4 kg Aufschnittbrät  
 2 kg Schweinefleisch, mager  
 200 g Rückenspeck, in ½ cm dicke  
 Scheiben geschnitten

### **Salz und Gewürz pro kg:**

25 g Nitratsalz  
 2 g Rohrzucker  
 1 ½ g Pfeffer  
 ½ g Macis  
 ¼ g Ingwer  
 ¼ g Kardamomen  
 ½ g Knoblauch

### **Verarbeitung**

Das Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten und mit dem Speck 1 bis 2 Tage vorgesalzen. Am Tage der Verarbeitung nimmt man das Aufschnittbrät, bringt es in den Blitz und gibt den verriebenen Knoblauch bei sowie das restliche Gewürz. Gleichzeitig gibt man das gewürfelte Schweinefleisch und den geschnittenen Speck bei, vermischt alles miteinander und lässt das Ganze 4 bis 5 Touren laufen, bis die gewünschte Feinheit erreicht ist, das heisst, bis das Fleisch erbsengross erscheint.

## **Balleron II**

700 g gekochte Schweinszüngli werden in 1/2 cm grosse Würfel geschnitten, dazu kommen noch 50 g geschälte Pistazien, die ebenfalls ein wenig zerkleinert werden. Nun wird 3 kg Aufschnittbrät mit den Zungenwürfeln und den Pistazien vermischt.

## Kalbfleischwurst

### Wir benötigen:

4 kg Kalbfleisch, warm geschrotet

3 kg Schweinefleisch, kalt

5 kg Speck kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

24 g Nitratsalz

1 ½ g Pfeffer, weiss

½ g Macis

¼ g Kardamomen

3 g Zwiebeln

2 g Maggi

**Schüttung:** Mindestens 60 % Eiswasser

**Därme:** Kalbsbodendärme

### Verarbeitung

Das geschrotene Kalbfleisch sowie das Kalbfleisch, kalt, und das Schweinefleisch werden durch die 3-mm-Schneibe getrieben. Dann kommt das Fleisch mit den Zwiebeln und dem Speck, welcher in Würfel geschnitten ist, in den Blitz und wird mit dem Eiswasser ausgeblitzt. (Es ist zu empfehlen, das Salz erst nach der ersten Schüttung beizugeben, damit ein zartes Brät erreicht wird.)

Gestossen werden die Kalbfleischwürste in Kalbsbodendärme, einbinden und im Heissrauch hellgelb ausräuchern.

Kochzeit: 1/4 bis 1/2 Stunden bei einer Temperatur von 75 Grad Celsius;

## **Presswurst**

### **Wir benötigen:**

6 kg Aufschnittbrät

4 kg Gnagi, gekocht

### **Verarbeitung**

Die gekochten Gnagi werden in dünne Streifen geschnitten und mit dem Aufschnittbrät vermengt. (Es ist zu empfehlen, noch ein wenig Gewürz für die Gnagi nachzugeben.)

Gestossen wird das Brät in mittelweite Rindsbodendärme. Nachher heissräuchern, dann 2 Stunden bei 72 Grad Celsius durchbrühen und nachher leicht pressen und erkalten lassen.

## Bierschinken

### Wir benötigen:

3 kg Schweinefleisch, fett- und sehnenfrei  
1200 g Aufschnittbrät, schwach ausgeblitzt

### Salz und Gewürz pro kg:

22 g Nitritsalz  
2 g Zucker  
1 ½ g Pfeffer  
½ g Muscat  
½ g Koriander  
3 g Maggi  
1 g Knoblauch

### Verarbeitung

Das Schweinefleisch wird in Würfel von 2 bis 3 cm Grösse geschnitten und mit dem nötigen Salz und Zucker vermengt und 1 bis 2 Tage vorgesalzen.

In der Mulde wird das Brät und die Fleischwürfel sowie das Gewürz und der Knoblauch, der mit ein wenig Wasser aufgelöst wird, miteinander vermengt. .

Gestossen werden die Bierschinken in mittelweite Bodendärme oder Kunstfaserdärme. Kaliber 80/100 mm.

Weitere Behandlung wie Göttinger.

**Kochzeit:** 2 bis 3 Stunden, je nach Dicke, bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius.



## Göttinger

### Wir benötigen:

6 ½ kg Schweinefleisch, fett- und sehnenfrei

3 ½ kg Muniflesh, warm gesalzen

4 kg Nacken- oder Rückenspeck, kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

22 g Nitritsalz oder 22 g Salz, ½ g Salpeter

2 g Zucker

1 ½ g Pfeffer, weiss

½ g Macis

½ g Knoblauch, verrieben

**Schüttung:** 20 % auf das Muni- und Schweinefleisch berechnet

**Därme:** genähte Blasen

### Verarbeitung

Das Schweinefleisch wird in 5 cm grosse Würfel geschnitten, der Speck in 1/2 cm dicke Scheiben von 3 bis 4 cm Länge. Beides wird zuerst gut durchgekühlt. Im Blitz werden zwei Messer eingesetzt, hierauf kommt das Muniflesh, das durch die 3-mm-Scheibe getrieben wurde, in den Blitz. Gleichzeitig werden 2 Liter Eiswasser mit dem verriebenen Knoblauch beigegeben, und man lässt die Masse blitzen, bis sie leicht anzieht. Dann wird der Speck darüber verteilt, 2 Umgänge laufen gelassen und das Schweinefleisch beigegeben. Nun wird die ganze Masse leicht mit Wasser überspritzt sowie das Gewürz und das Salz für das Schweinefleisch und den Speck dem Brät beigegeben, ca. 3 Touren laufen gelassen, dann den Deckel entleeren und nochmals 2 Touren laufen gelassen, das heisst, bis der Speck erbsengross erscheint. Von Hand wird die ganze Masse noch gut durchgearbeitet.

Gestossen wird das Brät in genähte Schweinsblasen, und nun werden die Würste sofort aufgehängt und ca. 2 Stunden in der Wurstküche bei mässiger Temperatur hängen gelassen. Geräuchert werden die Würste bei einer Temperatur von 60 bis 65 Grad Celsius bei schwachem Feuer ca. 3 bis 3 1/2 Stunden. So erhalten sie eine schöne Farbe. Kochzeit 1 ½ bis 2 Stunden bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius. Nach dem Brühen werden die Würste 10 bis 12 Minuten im Wasser abgekühlt. Nachher kurz abbrühen und aufhängen.

## Die Kochwurst-Fabrikation

### 1. Begriff

Als Kochwürste gelten diejenigen Wurstsorten, welche aus gekochtem Fleisch und Innereien hergestellt werden,

Die hauptsächlichsten Sorten Kochwürste bilden die verschiedenen Leber- und Blutwurstarten.

Das zu verarbeitende Material muss möglichst schlachtfrisch sein; je frischer das Material, um so geschmackvoller und haltbarer das fertige Produkt.

### 2. Grundsätzliches zur Blut- und Leberwurst-Herstellung

**a) Blutwurst.** Grundbedingung ist peinlichste Reinlichkeit schon beim Schlachten. Während und nach dem Auffangen des Blutes muss dasselbe gut gerührt werden, bis sich die sogenannten Blutfäden ausgeschieden haben. Dann wird das Blut gekühlt. Bei längerer Aufbewahrung wird das Blut am besten mit 20 g Salz vorgesalzen.

Zur Blutwurstfabrikation eignet sich am besten Schweineblut; mit diesem erzielt man eine sehr schöne, hellrote Farbe und einen feinen Schnitt der Blutwurst. Bei der Verarbeitung wird zuerst das Blut, welches handwarm vorgewärmt wurde, in das betreffende Gefäss gegossen, dann das Salz und Gewürz beigegeben und gut aufgelöst. Nun wird die kochende Milch hinzugerührt und zuletzt die Zwiebelschweize beigegeben.

Die Blutwürste werden in Schweinskrausdärme, welche sauber gereinigt wurden, bei stetem Umrühren möglichst warm abgefüllt, damit das Fett gleichmässig verteilt bleibt.

Zum Abkochen der Blutwürste gibt man diese in kochendes Wasser und lässt dasselbe dann auf 80 Grad Celsius zurückgehen. Kochzelt, je nach Dicke der Wurst, 20 bis 30 Minuten. Nach dem Kochen werden die Blutwürste -wenn sie nicht heiss verkauft werden -in fließendem Wasser gut durchgekühlt.

**b) Leberwurst.** Um eine nach Geschmack und Aroma gute Leberwurst zu erhalten, ist darauf zu achten, dass nur frische Leber und Zutaten verwendet werden. Schlachtwarmes Fleisch erhöht das Aroma. Die vorgekochte Ware ist möglichst heiss zu verarbeiten. Nach dem Stossen sollen die Würste sofort gekocht und im kalten Wasser gut gekühlt werden.

### 3. Allgemeine Blutwurstsorten

Bei Herstellung dieser Kochwurstsorte achte man darauf, dass die Verwendung der Fleischsorten sowie das Blut stets frisch und vorgesalzen verarbeitet werden. Ebenso ist darauf zu achten, dass sämtliche Zutaten, wie Fleisch, Speck, Zunge, Schwarten usw., wohl gar, aber nicht zu weich gekocht werden dürfen. Schwarten sollen so gekocht werden, dass man sie mit zwei Fingern durchdrücken kann. Der Speck für Blut- und Zungenwurst wird roh geschnitten und kurz vor der Verarbeitung in kochendem Wasser bei fleissigem Umrühren gar gebrüht.

Es ist darauf zu achten, dass der Speck genügend durchgebrüht ist, da sonst die Gefahr besteht, dass er bei der gar gekochten Wurst rosig erscheint. Die Schwarten werden heiss durch die 1 1/2- bis 2-mm-Scheibe zweimal durchgetrieben und der Masse beigegeben. Blut verwendet man so viel, als es zur Färbung braucht.

Für die Kochwurst-Fabrikation dürfen nur frische, saubere Därme verwendet werden. Werden Därme verwendet, die längere Zeit gesalzen waren, so sind diese über Nacht zu wässern. Geeignet sind im besonderen Schweinsbodendärme, Schweinskrausdärme, Rindsbodendärme, je nach Wurstsorte.

### 4. Streichleberwurst

**a) Auslese.** Für Streichleberwurst darf nur schlachtfrisches Material verwendet werden: vor allem fettdurchwachsenes Schweinefleisch, Griffe, Borsen und Schmer, sowie Kalbfleischabschnitte, ferner Gekröse und Schweineleber.

**b) Verarbeitung.** Das zu verarbeitende Material (ohne Leber) wird vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten in siedendes Wasser gegeben und nachher bei 80 Grad Celsius gar gekocht. Zu weich gekochte Ware verliert an Gewicht und Aroma. Nachher wird das Material gekühlt, darf aber nicht in kaltes Wasser gelegt werden, weil dadurch die Säurebildung erhöht würde. Bei gewissen Wurstsorten wird das Material in heissem Zustande verarbeitet.

**c) Behandlung und Vorbereitung der Leber.** Vor allem soll für die Leberwurstsorten nach Möglichkeit hellfarbige Schweineleber verwendet werden. Wünscht man die Streichleberwürste im Anschnitt rot, so wird die Leber roh verarbeitet und mit Nitratsalz mit Zuckerzusatz gesalzen. Wenn ein weisser Anschnitt gewünscht wird, so wird die Leber in Streifen geschnitten und abgebrüht und mit gewöhnlichem Salz gesalzen.

**d) Das Kochen und Räuchern der Würste.** Gekocht werden die Streichleberwürste

mit 70 bis 72 Grad Celsius ca. 15 bis 45 Minuten, je nach Dicke. Wiederholtes vorsichtiges Umrühren dient zur Erzielung einer gleichmässigen Fettverteilung. Nach dem Kochen werden die Würste in kaltes Wasser getaucht, bis sie gut durchgekühlt sind. Am Anfang der Abkühlung müssen die Würste ebenfalls ständig gerührt werden, damit sich das Fett schön verteilt. Vor dem Räuchern werden die Würste im Kühlraum gut durchgekühlt und nachher im Kaltrauch leicht angeräuchert. Würste, die vor dem Räuchern nicht gut durchgekühlt werden, werden gerne sauer.

## Blutwurst

### Wir benötigen:

10 l Blut, frischer Schlachtung  
 10 l Vollmilch  
 2 l Brühe  
 2 kg Zwiebeln  
 4 kg Schweinefett, Borsen und Griffe

### Salz und Gewürz pro kg:

15 g Salz pro kg Blut, Milch und Brühe  
 1 g Pfeffer\*  
 1 g Muscat\*  
 ½ g Majoran\*  
 ½ g Nelken\*  
 2 g Zimt\*

\* nur auf das Blut berechnet

**Därme:** Schweinskrausdärme oder  
 Kuhkranzdärme

### Verarbeitung

Das Blut wird in handwarmem Zustand in das bereitgestellte Geschirr gegeben. Das Salz und Gewürz werden in einem Geschirr mit 1 Liter Blut aufgelöst und mit dem Blut vermengt. Nun wird die gut vorgewärmte Milch dem Blut, unter ständigem Rühren, beigegeben. Nachher kommen die Zwiebeln, die mit dem Fett schön gelb gedämpft worden sind, hinzu.

Blutwürste werden in abgebundene Schweinskrausdärme und Kuhkranzdärme eingefüllt.

Beim Kochen ist darauf zu achten, dass das Wasser beim Begeben der Würste leicht kocht, dann ca. 2 Minuten so bleiben lassen und die Temperatur auf 80 Grad Celsius regulieren. Kochzeit 20 bis 30 Minuten, je nach Grösse. Gut abkühlen und in den Verkauf bringen.

## Leberwurst

### Wir benötigen:

10 kg Schweins- Kalbs- und Rindssigel,  
frische Abschnitte sowie Stichputz  
4 kg Griff  
10 kg Schwarten, Flexen sowie Kalbs-  
Und Schweinsköpfe  
2 kg Leber  
4 kg Zwiebeln, gedämpft  
2 kg Wirz, Sellerie und Lauch

### Salz und Gewürz pro kg

12 g Salz  
1 g Pfeffer  
1 g Muscat  
½ g Nelken  
1 g Majoran, gerebelt  
2 g Maggi  
1 g Zimt  
Rosinen nach Belieben  
**Därme:** Kranzdärme, Kal. 38/40 mm

### Verarbeitung

Sigelteile, Abschnitte und Stichputz sowie Schwarten, Köpfe, Flexen und Gemüse werden nur gar gekocht. Die Leber wird nur leicht gebrüht. Nun wird die Leber zuerst durch die 3-mm-Scheibe getrieben, und anschliessend wird die gekochte Ware im heissen Zustand durchgelassen. Das Salz und Gewürz werden mit ca. 5 Liter Kessibrühe angerührt und der Masse beigegeben. Nun kommen die gedämpften Zwiebeln hinzu und die ganze Masse wird gut vermengt.

Gestossen werden die Leberwürste in Rindskranzdärme eigener Schlachtung. Nach gewünschter Grösse abbinden oder abspiesseln und bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad Celsius 10 Minuten brühen. Dann sofort im kalten, fliessenden Wasser gut durchkühlen.

## Schwartenmagen

### Wir benötigen:

5 kg Schwarten, fettfrei  
5 kg Rindsschenkel- und Kopffleisch  
5 kg Schweinskopf  
5 kg Brühe

### Gewürz pro kg:

½ g Muscat  
1 g Pfeffer, weiss  
10 g Zwiebeln  
2 g Maggi  
Essig nach Belieben

### Verarbeitung

Die Schwarten, das Rindsschenkel- und Kopffleisch sowie die Schweinsköpfe werden in einer 14 grädigen Lake 6 Tage vorgesalzen. Aus der Lake genommen, wird das ganze Salzgut mit warmem Wasser abgewaschen und dann mit dem nötigen Wasser langsam weich gekocht. Während dem Kochen muss der sich bildende Schaum immer entfernt werden, damit die Brühe klar wird. Sobald die Ware weich ist, wird alles in die gewünschte Grösse geschnitten, das Kessi gereinigt und die geschnittene Ware wieder beigegeben und die benötigte Brühe dazu geschüttet. Dann wird das Gewürz in einem Beutel ins Kessi gegeben und die ganze Masse nur ca. 30 Minuten leicht gekocht, damit sich die Sulz klären kann. Zuletzt kommt der Essig hinzu.

Der Schwartenmagen kann in kochfeste Papierdärme oder in Bleche abgefüllt werden.

## Schwartenmagen rot

### Wir benötigen:

2 kg Schulterspeck  
5 kg Gnagi (Ohren, Kinnbacken  
und Kopfstücke)  
3 kg Schwarten  
1,5 l Blut, vorgesalzen  
1 l Brühe

### Gewürz pro kg:

2 g Pfeffer, weiss  
¼ g Nelkenpulver  
½ g Muscat  
1 g Majoran, gemahlen  
10 g Zwiebeln

### Verarbeitung

Der Schulterspeck, die Gnagi sowie die Schwarten werden gut vorgesalzen, gewaschen und dann langsam gekocht. Die Schwarten müssen gut weich sein. Der gekochte Speck und die Gnagi werden in gleichmässige Würfel geschnitten. Die Schwarten werden im heissen Zustand durch die 2-mm-Scheibe getrieben, in den Blitz gegeben, wobei gleichzeitig das vorgesalzene Blut, 1 Liter Schwartenbrühe sowie das Gewürz hinzukommt. Nun wird die ganze Masse miteinander geblitzt, dann die Würfel beigegeben und gut miteinander vermengen. In Schweinsbodendärme einfüllen und anschliessend ca. 2 Stunden bei einer Temperatur von 70 Grad Celsius ziehen lassen, wobei die Würste von Zeit zu Zeit zu wenden sind. Nach dem Kochen werden die Würste auf dem Tisch erkalten gelassen, wobei diese wiederum gewendet werden müssen. Nach Belieben können die Würste noch leicht angeräuchert werden.

## Zungenblutwurst

### Wir benötigen:

6 kg Speckwürfel  
 3 kg Schwarten, heiss durch die 1 ½ mm  
 Scheibe getrieben  
 2 l Brühe  
 1 l Milch, gekocht  
 1 l Schweineblut zur Färbung,  
 vorgesalzen  
 6 – 8 Stück Schweinezungen,  
 gesalzen

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz  
 1 g Pfeffer  
 ½ g Muskatnuss  
 1 g Majoran, gerebelt  
 1 g Zimt  
 ¼ g Nelken  
 ½ g Thymian  
 5 g Zwiebeln

### Verarbeitung

Die Schwarten werden nicht ganz weich gekocht und dann durch die 1 1/2- bis 2 mm Scheibe zweimal mit den Zwiebeln voraus durchgelassen. Die Schweinezungen werden ebenfalls nicht ganz weich gekocht und abgekühlt. Nach Wunsch können die Zungen mit einer 2 mm dicken Speckscheibe eingefasst werden. Die Speckwürfel werden abgebrüht. Die weitere Verarbeitung ist wie folgt:

Die gescheffelten heissen Schwarten und die Brühe werden mit dem Speck, Blut, Milch, Salz und Gewürz gemischt. Das Ganze wird in Schweinsbodendärme oder Schweinemägen eingefüllt und dann die Zungen schön gleichmässig in die Masse eingesteckt. Die Schweinemägen müssen ganz gut abgebunden sein, da sie sonst leicht ausrutschen.

Die Wurst wird je nach Dicke 4 bis 5 Stunden (Schweinsmagen) und 2 bis 3 Stunden (Schweinsbodendärme) gekocht. Wassertemperatur: 10 Minuten in siedendes Wasser und dann mit 75 Grad Celsius weiterkochen. Nach dem Kochen werden die Würste auf den Tisch oder auf Bretter gelegt und erkalten gelassen. Am Anfang zwei- bis dreimal umkehren. Dann im Kaltrauch anröchern wegen der Haltbarkeit.



## Streichleberwurst I

### Wir benötigen:

8 kg Schweinsbrustabschnitte  
und Griffe, frisch  
2 kg fettes, weisses Krös  
2 kg Schweineleber, hell

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz  
2 g Pfeffer  
1 ½ g Majoran, gerebelt  
2 g Maggi  
¼ g Kardamomen  
1 kg Zwiebeln, gedämpft, auf die ganze Masse  
berechnet

### Verarbeitung

Schweinsbrustabschnitte, Griffe, Krös und die Leber werden gut durchgebrüht. Die Zwiebeln werden mit dem Majoran unter Zugabe von 250 g Schweinefett schön gelb gedämpft. Nachher wird die ganze Masse durch die 3-mm-Scheibe getrieben und anschliessend fein ausgeblitzt. Das Salz und Gewürz wird erst in den letzten Touren dem Brät beigegeben.

Gestossen wird das Brät in entfettete Schweinsafterdärme.

Kochzeit: 10 Minuten bei einer Temperatur von 75 Grad Celsius, nachher langsam abkühlen und im Kühlraum gänzlich durch kühlen lassen und anschliessend im Kaltrauch leicht anröchern.

## Streichleberwurst II

### Wir benötigen:

3 kg Krös\*  
 2 kg Schweineleber\*  
 3 kg Schweinsborsenfett\*  
 2 kg Schweineleistenfleisch\*  
 4 kg Schweinegriff, wie gewachsen\*  
 1 kg Brühe  
 \* alles schlachtfrisch

### Salz und Gewürz pro kg:

24 g Nitratsalz  
 1 ½ g Pfeffer, weiss  
 ½ g Muscat  
 ½ g Majoran  
 ¼ g Thymian  
 5 g Maggi  
 20 g Zwiebeln

**Därme:** Kranzdärme, Kal. 30/32 mm

### Verarbeitung

Die Leber wird roh verarbeitet. Krös, Borsenfett, Griff und Leisten werden mit ca. 90 Grad Celsius 30 Minuten durchgebrüht. Nachher wird die ganze Masse gekühlt und durch die 3-mm-Scheibe getrieben, die Leber und die Zwiebeln voraus. Nun kommt die Masse mit dem Salz und Gewürz in den Blitz und wird fein ausgeblitzt. (Nach Belieben kann die Masse auch warm geblitzt werden.)

Gestossen wird das Brät in mittelweite Kranzdärme und abgebunden wie Cervelas. Kochzeit: 30 Minuten bei einer Temperatur von 70 Grad Celsius. Dann werden die Würste gut durchgekühlt. Am Anfang der Abkühlung müssen die Würste im Kühlwasser ständig gerührt werden, damit sich das Fett schön verteilt. Zur gänzlichen Durchkühlung müssen die Würste noch einige Stunden im Kühlraum belassen werden. Nun werden die Streichwürste im Kaltrauch leicht angeräuchert.

## Kalbs – Streichleberwurst

### Wir benötigen:

3 kg Kalbfleischabschnitte, frisch  
 3 kg fette Schweinsbrustabschnitte, frisch  
 2 kg Schweineleber, frisch  
 1 ½ kg Schweinsgriff  
 1 ½ kg Rückenspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

20 g Nitratsalz  
 1 ½ g Pfeffer, weiss  
 ¼ g Muscat  
 ¼ g Thymian  
 ½ g Kardamomen  
 5 g Maggi  
 20 g Zwiebeln, gedämpft

**Därme:** Enge Schweinsafer, Rindskranzdärme,  
 Kal. 30/32mm

### Verarbeitung

Das Kalbfleisch, Brustabschnitte, Griffett und Rückenspeck werden bei einer Temperatur von 90 bis 95 Grad Celsius gar gekocht. Die Leber wird roh verarbeitet. Dann wird alles miteinander durch die 3-mm-Scheibe getrieben, zuerst die Leber mit den gedämpften Zwiebeln. Nachher kommt die ganze Masse in den Blitz, bei gleichzeitiger Beigabe des Salzes und des Gewürzes. Nun wird die Masse bis zur gewünschten Feinheit ausgeblitzt.

Gestossen wird das Brät in mittelweite Schweinskrausdärme oder zu Portionen in frische Kranzdärme. Abbinden wie Cervelas. Kochzeit: 30 bis 45 Minuten bei einer Temperatur von 72 Grad Celsius. Nach dem Kochen müssen die Würste gut durchgekühlt werden. Nach Belieben können die Streichleberwürste im Kaltrauch leicht angeräuchert werden.

## Herstellung und Behandlung von Roh- und Dauerwurstwaren

### 1. Materialauswahl

Kuhfleisch: Zu Dauerwurstwaren eignet sich am besten das Fleisch von älteren, fleischigen Kühen. Die Tiere müssen vor der Schlachtung gut ausgeruht sein, und beim Schlachten muss der Blutentzug vollständig geschehen.

Schweinefleisch: Zur Herstellung von Dauerwurstwaren werden schwere, trockene Schweine ausgewählt. Es ist darauf zu achten, dass keine brünstigen oder erregten Tiere geschlachtet werden, weil sonst Fehlfabrikate unvermeidlich sind. Nasses und leimiges Fleisch soll zur Herstellung von Rohwurstwaren nicht verwendet werden.

Speck: Trockener, fester Rücken- und Nackenspeck von älteren, langsam gemästeten Tieren.

### 2. Vorbehandlung des Fleisches

Nach der Schlachtung werden die Kuhviertel und Schweinehälften in die Vorkühlhalle verbracht. Anderntags gelangen dieselben in den Fleischlagerraum bei einer Temperatur von 0 bis 2 Grad Celsius, wo das Fleisch 4 Tage zur vollständigen Durchkühlung verbleibt. Erst nach der gründlichen Durchkühlung erfolgt das Zerlegen und Ausbeinen desselben. Das Fleisch muss von sämtlichen Sehnen und Flexen sowie den Drüsen befreit werden und wird in scheffelgrosse Stücke geschnitten, auf schräggestellte Bretter oder in Bleche, wobei diese mit Rosten versehen sein müssen, verlegt, damit eventueller Fleischsaft ablaufen kann, - wo das Fleisch noch einen Tag verbleibt.

Der zur Dauerwurstfabrikation benötigte Speck wird möglichst bald nach der Schlachtung abgetrennt, abgeschwartet und bis zur Verarbeitung zuerst im Vorkühllaum und nachher im Fleischlagerraum zur gänzlichen Durchkühlung und Erstarrung aufgehängt. Sobald nun der Speck fest ist, wird er in die gewünschte Grösse und Dicke geschnitten und sofort in Bleche verlegt und wieder in den Kühlraum verbracht, wenn möglich unter null Grad, wo der Speck noch einen Tag verbleiben soll. Die Speckwürfel oder Speckscheiben müssen mindestens zweimal gelockert werden, damit diese nicht zusammenkleben und bei der Verarbeitung unbedingt fest sind.

### 3. Verarbeitung

Das Fleisch wird kurz vor dem Anschaffen aus dem Kühlraum geholt und sofort durch die gewünschte Scheibe des Scheffels getrieben. Werden die Rohwürste im Blitz angeschafft, so ist darauf zu achten, dass höchstens zwei Rundmesser eingesetzt werden. Die Messer müssen scharf sein und sind nahe an die Schüssel einzusetzen.

Das Salz und das Gewürz, das für das zur Fabrikation gelangende Brät vorbereitet ist, wird miteinander vermischt und kommt erst in den letzten Touren in den Blitz. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass das Brät nicht bindig wird.

### 4. Vorbereiten der Därme und Stossen des Brätes

Zur Rohwurstfabrikation dürfen nur gesunde, fett- und geruchfreie Därme verwendet werden. Die Därme werden gut gewässert und mit frischem Wasser leicht durchgespült. Nun werden sie gut ausgestrichen und in die benötigte Länge geschnitten. Abbinden und mit Aufhängeschlaufen versehen und die Därme zum Abtrocknen im Salzraum aufhängen.

Beim Stossen muss das Brät vorerst luftfrei in die Spritze eingefüllt werden. Das Spritzrohr muss so weit wie nur möglich sein, damit die Reibung reduziert werden kann. Es ist darauf zu achten, dass immer bei der Aufhängeschlaufe angestossen wird. Deshalb sind die Därme bei der Vorbereitung mit der Aufhängeschlaufe zu versehen. Zudem müssen die Därme fest gefüllt werden, und es muss beachtet werden, dass das Spritzrohr nicht zu hoch vom Tisch entfernt ist, weil die Wurst sonst abknickt und auf diese Weise sich Luftblasen bilden können, oder dass der Darm reisst. Beim Stossen von Rohwürsten muss der Tisch unbedingt trocken sein.

## 5. Reifen und Trocknen

Nach dem Stossen werden die Würste 4 bis 5 Tage in einem Raum von 10 bis 14 Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von 80 bis 85 % zum Durchröten aufgehängt. Während dieser Zeit darf der Darm nie trocken werden und muss sich immer samtig anfühlen lassen. Ist der Raum zu trocken, so sind nasse Säcke aufzuhängen. Zugluft muss während dem Trocknungsprozess unter allen Umständen vermieden werden, weil sich sonst der Darm abschliesst und das Brät nicht ausdunsten kann. Hat das Brät durchgerötet, so können die Würste in den Trockenraum oder in den Schwitzraum verbracht werden. Vorher sind die Würste mit einem nassen Tuch abzureiben. Im Schwitzraum sind die Würste über Nacht zu belassen. Werden Rohwürste geräuchert, so werden sie, sobald das Brät durchgerötet hat, in den Rauch verbracht. Die Temperatur muss genau überwacht werden und darf im Maximum 28 Grad Celsius betragen. Sind die Würste leicht angeräuchert, so werden diese in den Trockenraum verbracht. Die Luftfeuchtigkeit muss im Rauch ebenfalls kontrolliert werden und soll nicht unter 75 % fallen. Um die nötige Feuchtigkeit zu erzeugen, kann in einem flachen Geschirr Wasser zum Verdunsten über das Sägemehl gestellt werden.

Im Trockenraum muss die Feuchtigkeit (80 %) und die Temperatur regelmässig kontrolliert werden. Um die Temperatur zu steigern, kann in einem feuerfesten Geschirr, welches zugedeckt wird, Holzkohle zum Glimmen gebracht werden. Die Temperatur soll im Trockenraum 18 bis 20 Grad Celsius betragen. Es ist notwendig, dass der Trockenraum dunkel gehalten wird, weil Tageslichteinfüsse den Rohwürsten nicht zuträglich sind.

Die Lagerung von Dauerwürsten muss in einem dunkeln, kühlen Raum vorgenommen werden (Temperatur 8 bis 12 Grad Celsius). Tageslicht ist auch hier zu vermeiden.

## Landjäger

### Wir benötigen:

7 kg Kuhfleisch

3 kg Grützete

3 kg Speck

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz

2 g Zucker

½ g Salpeter

2 g Pfeffer, schwarz

1 g Koriander

2 g Kümmel, ganz oder gebrochen

1 g Knoblauch

**Därme:** Kranzdärme eigener Schlachtung

### Verarbeitung

Das Fleisch, welches wenn möglich leicht angefroren wird, wird durch die 5-mm Scheibe getrieben. Der Speck wird in grobe Würfel geschnitten und gut durchgekühlt kommt dieser in den Blitz, wobei zwei Rundmesser eingesetzt werden. Der Speck wird leicht angespritzt und einige Touren laufen gelassen. Nun wird das Fleisch hinzugegeben sowie das Salz- und Gewürzgemisch und der Knoblauch, der gut verrieben und in 1/2 Liter Rotwein aufgelöst wird. Das Ganze wird laufen gelassen, bis der Speck die gewünschte Feinheit aufweist.

Gestossen werden die Landjäger in Kranzdärme eigener Schlachtung. Im Model streichen, dann auf Bretter legen und einen Tag leicht pressen. Dann aufhängen und im Kaltrauch bei schwacher Rauchentwicklung bei einer Temperatur von ca. 40 Grad Celsius über Nacht hängen lassen, gut durchkühlen und nochmals pressen und zum Trocknen aufhängen.

## Bauernschüblig

### Wir benötigen:

8 kg Kuhfleisch, sehnenfrei  
 2 kg Schweinefleisch, 2. Qualität  
 3 kg Rückenspeck, kernig, gut durchgekühlt

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 2 g Zucker  
 1 ½ g Pfeffer  
 ½ g Koriander, ganz  
 ½ g Koriander, gemahlen  
 ½ g Kümmel, gemahlen  
 ½ g Knoblauch, verrieben  
 ½ l Rotwein für die ganze Masse

**Därme:** Schweinskranzdärme eigener Schlachtung

### Verarbeitung

Das Fleisch und der Speck werden, wenn möglich, leicht angefroren oder doch gut durchgekühlt. Das Kuhfleisch wird durch die 5-mm-Scheibe getrieben, und das Schweinefleisch kommt durch die 12-mm-Scheibe. Nun kommen das Kuhfleisch, Schweinefleisch und der Speck, der zuerst in 2 cm grosse Würfel geschnitten wird, in den Blitz. Dann wird ca. 4 Touren (nur 2 Rundmesser einsetzen) laufen gelassen. Nachher gibt man das nötige Salz, Gewürz, Knoblauch, im Wein aufgelöst, hinzu, und das Ganze wird noch zwei Runden laufen gelassen.

Aus dem Blitz genommen, wird das Brät 2- bis 3mal gut durchgerieben und dann luftfrei in die Spritze eingefüllt.

Gestossen werden die Bauernschüblige paarweise in Schweins- oder Rindskranzdärme, Kal. 30/32 mm. Streichen und auf Bretter legen und in einem mässig warmen Raum, bei einer Luftfeuchtigkeit von ca. 80 % 2 bis 3 Tage zum Durchröten liegen lassen. Nachher im Kaltrauch (evtl. Bauernrauch), bei wenig Rauchentwicklung, räuchern und dann trocknen lassen.

## Alpenklübler

### Wir benötigen:

7 kg Kuhfleisch, entreint  
 3 kg Schweinefleisch, entreint  
 3 kg Speck, kernig

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 2 g Rohrzucker  
 2 g Pfeffer, schwarz  
 ½ g Koriander, gemahlen  
 2 g Knoblauch  
 2 dl Rotwein auf die ganze Masse  
**Därme:** Rindskranzdärme; Kal. 38/40 mm

### Verarbeitung

Das Kuhfleisch und das Schweinefleisch wird in Würfel von ca. 5 cm Grösse geschnitten und wenn möglich leicht gefroren. Der Speck wird in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten und wenn möglich ebenfalls angefroren.

Das Kuhfleisch wird durch die 5-mm-Scheibe und das Schweinefleisch durch die 12- mm-Scheibe getrieben und im Blitz miteinander vermengt. Dann wird der Speck über das Fleisch verteilt, und die ganze Masse wird mit zwei Rundmessern (Sichelmesser) bis zur gewünschten Feinheit geblitzt. Das Salz und Gewürz sowie der Knoblauch, der feinverrieben im Wein aufgelöst wird, kommen in den letzten Touren in den Blitz.

Gestossen wird das Brät in weite Kranzdärme, streichen, und zu Strangen von 6 Stück abbinden. Dann kommen die Alpenklübler auf Bretter, wo diese leicht beschwert werden und das Brät durchrösten kann. Nach zwei Tagen werden die Würste im Kaltrauch bei einer Anfangstemperatur von 40 bis 45 Grad Celsius angeräuchert und sobald der Darm trocken ist, lässt man die Temperatur langsam auf ca. 25 Grad Celsius absinken. Bei wenig Rauchentwicklung werden die Würste über Nacht ausgeräuchert. Dann pressen und zum Trocknen an einem zugfreien Ort aufhängen.



## Pantli

### Wir benötigen:

7 kg Kuhfleisch, sehnenfrei  
3 kg Schweinespeck, entreint  
4 kg Rückenspeck, fein gewürfelt

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz (Speck mitberechnet)  
¼ g Salpeter  
2 g Rohrzucker  
2 g Pfeffer, schwarz  
1 g Koriander, ganz  
½ l Rotwein für die ganze Masse  
**Därme:** Rindsmitteldärme, Kal. 35/40 mm

### Verarbeitung

Das Kuhfleisch wird durch die 3-mm-Scheibe und das Schweinefleisch durch die 8-mm-Scheibe getrieben. Nun wird dem Fleisch, der gewürfelte Speck sowie das Salz- und Gewürzgemisch und der Wein beigegeben und alles gut vermengt.

Gestossen werden die Pantli stückweise, je nach der gewünschten Grösse ca. 150 bis 200 g. Mit einer Aufhängeschlaufe versehen und dann auf Bretter streichen und leicht pressen. Zum Durchröten lässt man die Pantli 1 bis 2 Tage auf den Brettern. Nachher werden diese bei ganz schwacher Rauchentwicklung angeräuchert und dann in einem zugfreien Raum zum Trocknen aufgehängt.

## Appenzeller Pantli

### Wir benötigen:

7 kg Kuhfleisch  
 3 kg Schweinefleisch, Abschnitte  
 3 kg Rückenspeck, fein gewürfelt

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz (Speck mitgerechnet)  
 ½ g Salpeter  
 2 g Rohrzucker  
 1 ½ g Pfeffer  
 ½ g Knoblauch  
 3 dl Rotwein für die ganze Masse

### Verarbeitung

Das Kuhfleisch sowie das Schweinefleisch werden separat in kleine Stücke geschnitten und gut durchgekühlt. Nun wird das Kuhfleisch zuerst durch die 5-mm-Scheibe getrieben und nachher mit dem gewürfelten Schweinefleisch vermengt. Beides zusammen wird durch die 9-mm-Scheibe getrieben (einfacher Scheffeleinsatz). Das Fleisch kommt nun in die Mengmaschine, wo keine solche vorhanden ist, in die Mulde. Nun wird das Salz- und Gewürzgemisch beigegeben, ebenfalls der Knoblauch, der fein verrieben im Rotwein aufgelöst wurde. Der fein gewürfelte Speck, der gut durchgekühlt ist, wird nun ebenfalls beigegeben. Nun wird das Brät gut durchgearbeitet und luftfrei in die Spritze eingefüllt.

Gestossen werden die Pantli in fettfreie Rindsmitteldärme, stückweise zu ca. 200 g Grüngewicht, je nach dem Verkaufspreis, und jedes Stück wird mit einer Aufhängeschlaufe versehen. Die Würste werden leicht flach gestrichen, auf Bretter gelegt und leicht gepresst. Auf den Brettern werden die Würste 2 bis 3 Tage zum Durchröten im Salzraum liegen gelassen. Nachher aufhängen und im Freien, wenn möglich an der Sonne, 1 bis 2 Tage hängen lassen. (Über die Mittagshitze müssen die Würste an den Schatten verbracht werden.) Nun werden die Würste nochmals leicht gepresst und an der Luft getrocknet.

## Bündner Salsiz

### Wir benötigen:

5 kg Kuhfleisch, ausgereint  
5 kg Schweinefleisch, ausgereint  
5 kg Rückenspeck, leicht gefroren

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Salz (Speck mitgerechnet)  
½ g Salpeter  
2 g Rohrzucker  
1 ½ g Pfeffer, schwarz  
½ g Knoblauch  
½ l Rotwein für die ganze Masse

**Därme:** Geschleisste Schweinskrausdärme

### Verarbeitung

Kuh- und Schweinefleisch muss gut durchgekühlt, evtl. leicht angefroren werden. Das Kuhfleisch wird nun durch die 5-mm-Scheibe getrieben. Das Schweinefleisch und der Speck, welche in kleine Stücke geschnitten werden, kommen in den Blitz, wo nur zwei Rundmesser eingesetzt werden, und beides zusammen wird geblitzt, bis das Fleisch in ca. 1 cm grober Körnung erscheint. Nun wird das gescheffelte Kuhfleisch beigegeben und weiter geblitzt bis zur gewünschten Feinheit. Nachher wird das Brät in einem Holztrog (evtl. Mulde), unter Beigabe des Salzes, welches mit dem Gewürz vermischt wurde und des fein verriebenen Knoblauchs, der im Wein aufgelöst ist, mit gespreizten Fingern gerieben (das Brät darf aber nicht geknetet werden), bis das Brät leicht bindet.

Gestossen werden die Salsize in geschleisste Schweinsmitteldärme und stückweise abgebunden zu Strangen von 6 Stücken. leicht streichen und auf Bretter legen, wo die Würste 2 bis 3 Tage zum Durchröten im Salzraum verbleiben. Nachher aufhängen und in einem zugfreien Raum bei einer Luftfeuchtigkeit von 75 - 80 % reifen lassen.

## Salametti

### Wir benötigen:

6 kg Kuhfleisch, fett und sehnenfrei  
 4 kg Schweinefleisch, ausgereint  
 5 kg Speck

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 2 g Rohrzucker  
 2 g Pfeffer, schwarz, gebrochen  
 ½ g Knoblauch, verrieben  
 2 dl Chianti, auf die ganze Masse berechnet  
**Därme:** Enge Schweinskranzdärme, ungeschleimt

### Verarbeitung

Das Kuh- und Schweinefleisch wird in ca. 5 cm grosse Stücke geschnitten, auf schräggestellte Bretter verlegt und im Kühlraum gut durchgekühlt. Der Speck wird in 1/2 cm dünne Scheiben geschnitten und leicht gefroren.

Am Tag vor dem Anschaffen wird das Kuhfleisch durch die 5-mm-Scheibe getrieben und in Blechen dünn geschichtet in den Kühlraum verbracht. Am andern Tag wird das Schweinefleisch durch die 9-mm-Scheibe getrieben, dann mit dem Kuhfleisch und dem Speck vermennt und sofort durch die 5-mm-Scheibe getrieben. (Einfacher Scheffeleinsatz.) Nun kommt die Masse in die Mulde und wird mit gespreizten Fingern gerieben, das heisst, gut untereinander gerührt. Dieser Arbeitsgang muss viermal wiederholt werden. In der zweiten Tour wird dem Brät das Salz- und Gewürzgemisch beigegeben, und in der dritten Tour wird der Wein mit dem aufgelösten Knoblauch beigegeben. Sobald das Brät fertig ist, wird es in Bleche oder Holzkisten gut eingepresst und über Nacht in den Brätraum verbracht.

Gestossen wird das Brät in ungeschleimte Schweinskranzdärme eigener Schlachtung. Diese Därme werden abgezogen wie Rindskranzdärme, entleert und gekehrt, dann gut gespült und mit viel Salz gerieben und auf einem Brett weggesalzen, damit das Wasser abfliessen kann. Vor dem Stossen müssen die Därme gut eingeweicht, durchgespült und zum Trocknen aufgehängt werden. Abbinden wie Alpenklübler zu ca. 120 g Grüngewicht.

Weitere Behandlung wie Salami.

## Touristenwurst

### Wir benötigen:

10 kg Kuhfleisch, ausgereint \*

4 kg Schweinefleisch \*

6 kg Rückenspeck, kernig \*

\* leicht angefroren

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz

½ g Salpeter

2 g Rohrzucker

2 g Pfeffer, schwarz

½ g Knoblauch

2 dl Rotwein auf die ganze Masse

50 g Rum auf die ganze Masse

**Därme:** Kranzdärme, Kal. 36/38 mm

### Verarbeitung

Das Rindfleisch wird durch die 5-mm-Scheibe getrieben. Das Schweinefleisch ist in Würfel und der Speck in Scheiben geschnitten vorzubereiten.

Im Blitz werden zwei Rundmesser eingesetzt und der Speck 3 Touren geblitzt. Dann kommt das Schweinefleisch hinzu und wird mit dem Speck ebenfalls 2 Touren geblitzt. Dann wird das Kuhfleisch beigegeben und über den Speck und das Schweinefleisch verteilt und wiederum 2 Touren geblitzt. Dann kommt das Salz- und Gewürzgemisch sowie der Rum und der Wein, in welchem der Knoblauch aufgelöst wurde, hinzu und noch 4 Touren laufen lassen. (Es ist unbedingt darauf zu achten, dass vor dem Anschaffen der Blitz mit Eiswasser gut durchgekühlt wird, damit das Brät nicht schmiert.) Gosten werden die Touristenwürste in mittelweite Kranzdärme, die gut entfettet sein müssen. Nachher in einem Raum bei einer Temperatur von 12 bis 15 Grad Celsius zum Durchröten hängen lassen. Die Luftfeuchtigkeit muss mindestens 80 % betragen, und es darf in diesem Raum keine Zugluft herrschen. Nach 6 bis 8 Tagen kann die Luftfeuchtigkeit reduziert werden, sie sollte jedoch nicht unter 75 % gesenkt werden. Nach weiteren 8 bis 10 Tagen müssen die Würste gewaschen und nachher im Kaltrauch, bei ganz schwacher Rauchentwicklung getrocknet werden.

## Salami

### Wir benötigen:

6 kg Kuhfleisch, fett- und sehnenfrei  
 10 kg Schweinefleisch, Schinken und  
 Schulter, ausgereint  
 6,5 kg Nacken- und fester Rückenspeck

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 1 ½ g Rohrzucker  
 1 ½ g Pfeffer, schwarz, gemahlen  
 ½ g Knoblauch  
 ½ l Chianti, auf die ganze Masse berechnet

**Därme:** Schweinsdärme, Afterstücke

### Verarbeitung

Das gut durchgekühlte Kuhfleisch wird durch die 5-mm-Scheibe getrieben. Im Blitz werden zwei Rundmesser eingesetzt. Nun wird das Kuh- und das Schweinefleisch, welches in 4 cm grosse Würfel geschnitten wird, der leicht gefrorene Speck, der in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten ist, lagenweise in den Blitz gegeben. Dann eine Tour laufen lassen. Nachher wird die ganze Masse durch die 4-mm-Scheibe getrieben. (Einfacher Scheffeleinsatz.) Nun kommt das Brät in die Mulde. Das Salz und Gewürz wird miteinander vermengt, der Knoblauch verrieben und im Wein angesetzt. Das Brät wird nun in der Mulde lagenweise mit gespreizten Fingern umgerührt. Nach dem ersten Umrühren wird das Salzgemisch nach und nach beigegeben. Während dem dritten Umrühren wird der Wein dazu gespritzt. Das Umrühren muss im ganzen 5- bis 6 mal wiederholt werden, bis das Brät zu binden anfängt. Das Kneten muss vermieden werden.

Zum Stossen werden geschleiste Schweinskrausdärme, Schweinsafer oder Pferdedärme verwendet. Die Därme müssen trocken sein und stückweise geschnitten und

jedes Stück mit einer Aufhängeschlaufe versehen.

Beim Stossen ist unbedingt darauf zu achten, dass der Tisch trocken ist. Salami in Schweinsafer oder in Pferdedärme gestossen, müssen ganz prall gestossen werden und nachher leicht einbinden. Die Salami in Krausdärme gestossen, müssen kreuzweise eingebunden werden, damit diese ebenfalls prall werden.

## Mettwurst

### Wir benötigen:

5 kg Schweinefleisch, Schulter, entseht  
 2 kg Schweinefleisch, Hüftli oder Hälse  
 2 ½ kg Schweinsbrüste, frische Abschnitte  
 2 ½ kg Rückenspeck  
 2 ½ kg Griffe und Schmer  
 2 ½ kg Karreeabschnitte, Deckel  
 3 kg Rindslempen, durchwachsen

### Salz und Gewürz pro kg:

28 g Salz  
 ½ g Salpeter  
 2 g Rohrzucker  
 ¼ g Macis  
 1 ½ g Pfeffer, weiss  
 ½ g Paprika, edelsüss  
 1 g Cognac

**Därme:** Cellophan-Schmaldarm

### Verarbeitung

Das Rindfleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben, vermischt mit dem anderen Fleisch, und die ganze Masse ebenfalls durch die 3-mm-Scheibe getrieben. Im Blitz werden zwei Messer eingesetzt. Nun wird das gescheffelte Fleisch in den Blitz gegeben und etwa 12 bis 15 Touren laufen gelassen, inzwischen den Deckel 2- bis 3 mal entleeren. Das Salz- und Gewürzgemisch wird erst bei den letzten 4 Umgängen beigegeben, damit das Brät zart bleibt.

Gestossen werden die Mettwürste am besten in Kunstdärme, Kal. 30 mm, stückweise zu ca. 100 g Nach dem Stossen werden die Würste über Nacht in einem Raum von ca. 16 Grad Celsius Wärme hängen gelassen, damit das Wurstgut durch röten kann. Anderntags werden die Mettwürste in den Kaltrauch verbracht und bei einer Temperatur von 20 bis 25 Grad Celsius geräuchert. (Schwache Rauchentwicklung.) Es ist darauf zu achten, dass nur ganz trockenes Sägemehl verwendet wird.

Mettwürste müssen in einem dunklen und kühlen Raum aufbewahrt werden, weil diese sonst die Farbe verlieren und unansehnlich werden.

## Die Rouladenfabrikation

Bei der Rouladenfabrikation ist zu beachten, dass diese in einer Form und Grösse hergestellt werden, die den Wünschen der Kundschaft entsprechen. Übermässige Kaliber sind bei der Kundschaft nicht beliebt, weil der Kunde, auch bei kleinen Mengen Aufschnitt, möglichst eine grosse Auswahl wünscht und nicht mit einer oder zwei Sorten vorlieb nehmen will.

Für die Rouladenfabrikation müssen sämtliche Zutaten sorgfältig vorbereitet werden. Oftmals sind mehrere Arbeitsgänge notwendig, deshalb ist ein genauer Arbeitsplan zurechtzulegen, damit diese rechtzeitig fertig werden. Denn es ist zu berücksichtigen, dass eine Roulade erst ausgepackt und angeschnitten werden darf, wenn diese total durchgekühlt ist.

Das Rouladenbrät muss fester gehalten werden als gewöhnliches Aufschnittbrät. Jede Einlage muss trocken sein und mit Brät gut eingerieben werden. Nur einwandfreies Material darf zur Verarbeitung gelangen. Rouladen, die in ein Tuch eingebunden werden, müssen prall eingebunden sein. Werden Formen verwendet, so sind diese gut zu füllen.

Nach dem Kochen muss die Roulade im warmen Zustand nachgebunden werden. Dadurch wird die Festigkeit, die durch den Kochverlust eingebüsst wurde, wieder hergestellt. Nachher gut durch kühlen lassen, auspacken und in einen Bodendarm, Goldschläger oder Kunstdarm einfüllen, wenn nötig einbinden, abbrühen und leicht anräuchern. Dann über Nacht nochmals durchkühlen lassen und in den Verkauf bringen.



## 1. Schichten-Rouladen

Die Rouladenform wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt und mit Brät gut eingerieben. Dann wird eine erste Schicht helles Aufschnittbrät eingefüllt. Als zweite Schicht wird grobes Lyoner Brät und als dritte Schicht wird marmoriertes Rouladenbrät eingefüllt. Als Abschluss wird wiederum eine Schicht mit hellem Aufschnittbrät eingefüllt, Zwischen jeder Schicht wird mit heisser Sulz glatt ausgestrichen, damit ein genauer Abschluss entsteht. Dann zudecken und durchbrühen.

## 2. Schweins-Rouladen

Eine gesalzene Schweinsbrust wird in 1/2 bis 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Eine solche Scheibe wird der Länge nach übereinander gelegt, rechteckig zugeschnitten und an den drei offenen Seiten zugenäht. Es ist nur eine Öffnung frei zu lassen, damit mit dem Füllrohr das Brät eingespritzt werden kann.

Als Füllbrät wird Aufschnittbrät mit Züngliwürfeln und Pistazien eingefüllt.

Die Roulade wird nun in ein Tuch eingebunden und je nach Dicke 2 bis 3 Stunden in 25grädigem Wasser durchgerötet und dann je nach Dicke 2 bis 3 Stunden bei einer Temperatur von 75 Grad Celsius durchgebrüht. Dann nachbinden und gut durchkühlen lassen. Nach gänzlicher Erkaltung wird die Roulade in einen Bodendarm oder Kunstdarm eingefasst, abgebrüht und leicht angeräuchert.

## 3. Spiral-Roulade

Eine Scheibe geschnittene Schweinsbrust von ca. 1 cm Dicke wird rechteckig zugeschnitten und mit Aufschnittbrät eingerieben. Dann wird auf diese Scheibe Aufschnittbrät in gleicher Dicke, wie die Brustscheibe ist, luftfrei aufgetragen. Nun wird auf der Schmalseite angefangen, sorgfältig nach innen einzurollen, in ein Tuch einbinden und ca. 2 Stunden bei einer Temperatur von 25 Grad Celsius vorwärmen, damit das Brät durchröten kann. Anschliessend bei einer Temperatur von 75 Grad Celsius je nach Dicke 2 bis 3 Stunden durchbrühen. Weitere Behandlung siehe Schweins-Roulade.

## 4. Schweinsrüssel-Roulade

Zwei gesalzene Schweinsrüssel werden sauber ausgebeint, dann zwei gesalzene Züngli eingelegt, in gleichmässiger Dicke eingebunden und weich gekocht. Zum Erkalten werden die Rüssel leicht gepresst, damit diese eine gleichmässige Form erhalten.

Nun wird eine Rouladenform mit Speckscheiben ausgelegt, mit Aufschnittbrät ausgestrichen und dann zur Hälfte mit Aufschnittbrät gefüllt. Dann werden die Rüssel mit dem eingewickelten Züngli mit Brät gut eingerieben und in die Form eingedrückt. Dabei ist zu beachten, dass die Rüssel in die Mitte der Form eingelegt werden. Dann mit Brät auffüllen, die Form verschliessen und ca. 2 Stunden bei einer Temperatur von 75 Grad durchbrühen.

## 5. Schweinszüngli-Roulade

Drei durchgesalzene Schweinszüngli werden von den Knochen und Knorpeln befreit, einzeln eingebunden und gekocht. Zum Erkalten werden die Züngli leicht gepresst, damit diese eine schöne Form erhalten und gestreckt bleiben.

Die Rouladenform wird mit einer Speckscheibe ausgelegt und mit Brät eingerieben. Dann wird eine Scheibe vom roten Block, der ebenfalls mit Brät eingerieben ist, darauf gelegt. Nun wird die Form zur Hälfte mit Aufschnittbrät gefüllt, dann die erkalteten Züngli, die ebenfalls mit Brät eingerieben werden, im Dreieck in die Mitte eingelegt, dann zugefüllt, mit den Scheiben gedeckt und verschlossen.

## 6. Schweinsfilet-Roulade

Zwei gesalzene Schweinsfilets werden zusammengebunden, indem der Filetkopf und der Filetschwanz aufeinander gelegt werden, damit diese überall gleich dick sind. Dann werden die Filets bei einer Temperatur von 90 Grad Celsius gar gekocht. Weitere Verarbeitung wie bei Schweinszüngli-Roulade.

### **7. Mosaik-Roulade mit Herzeinlage**

Die Herzform wird mit weissen und roten Blockstreifen ausgelegt und mit Aufschnittbrät, gemischt mit Zungen- und Pistazienwürfelchen, gefüllt. Nachher wird die Herzform 30 Minuten bei einer Temperatur von 75 Grad Celsius durchgebrüht und anschliessend gut durchgekühlt. Nun wird die Rouladenform mit einer Speckscheibe und darauf mit weissen und roten Blockstreifen ausgelegt und zur Hälfte mit Aufschnittbrät gefüllt. Dann wird die Herzeinlage genau in die Mitte eingelegt und mit Aufschnittbrät aufgefüllt. Nachher den Deckel mit Speckscheibe und Blockstreifen auslegen und verschliessen.

### **8. Wildschwein-Roulade**

2 kg durchwachsendes Schweinefleisch (Hals und Schulter) wird in 2 cm grosse Würfel geschnitten und ca. 2 Tage in vorgesalzenes Blut, dem 1 dl Rotwein beigegeben wird, eingelegt, dann gut abtropfen lassen und heiss anbraten.

Die Rouladenform wird mit Speckscheiben ausgelegt, mit Brät eingerieben und mit Aufschnittbrät aufgefüllt. Nun werden die Würfel in unregelmässigen Abständen ins Brät eingedrückt, zugedeckt und durchgebrüht.

## Roter Block für Rouladeneinlagen

### Wir benötigen:

9 kg Kuh- oder Muniffleisch, warm  
1 kg Schweineleber oder ½ Liter  
Schweineblut mit Nitratsalz vorgesalzen

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Nitratsalz für das Kuh- oder Muniffleisch  
30 g Nitratsalz für die Leber  
1 ½ g Pfeffer, weiss  
2 g Muscat  
¼ g Nelken  
¼ g Piment  
4 g Maggi

**Schüttung:** 50 % Eiswasser

### Verarbeitung

Das Kuh- oder Muniffleisch wird vorgesalzen. Die Leber wird von sämtlichen Adern befreit und in Scheiben geschnitten und über Nacht mit dem nötigen Salz vorgesalzen. Anderntags wird das Kuh- oder Muniffleisch mit der Leber durch die 3-mm-Scheibe getrieben und mit dem Eiswasser fein ausgeblitzt.

Wird an Stelle der Leber Schweineblut verwendet, kommt dieses nach der letzten Schüttung hinzu. Die weitere Behandlung ist gleich wie bei weissem Block.

## Weisser Block für Rouladeneinlagen

### Wir benötigen:

10 kg Kalbfleisch

4 kg Speck

### Salz und Gewürz pro kg:

25 g Nitratsalz

2 g Zucker

1 g Pfeffer, weiss

1 g Macis

¼ g Ingwer

½ g Kardamomen

10 g Zwiebeln

5 g Maggi

**Schüttung:** 50 % Eiswasser

### Verarbeitung

Das vorgesalzene Kalbfleisch wird durch die 3-mm-Scheibe getrieben und mit dem nötigen Eiswasser ausgeblitzt, dann wird der Speck beigegeben und ebenfalls fein ausgeblitzt. (Gleiche Anschaffungsart wie Aufschnittbrät.)

Damit das Brät schön durchröten kann, wird es über Nacht im Brätraum belassen. Anderntags wird das Brät gut durchgearbeitet und in Formen eingefüllt, die leicht mit Schweinefett eingestrichen werden. Das Brät muss fest in die Formen eingefüllt werden. Nach dem Kochen nur kurz im fließenden Wasser abschrecken und nachher gut erkalten lassen.

**Kochzeit:** pro kg 60 Minuten bei 75 Grad Celsius.

## Schweinsfuss gefüllt

### Wir benötigen:

2 kg Schweinefleisch, vorgesalzen  
1 kg Aufschnittbrät  
1 Schweinefuss, ausgezogen

### Salz und Gewürz pro kg:

22 g Nitritsalz  
1 g Pfeffer  
½ g Macis  
¼ g Kardamomen  
½ g Majoran  
1 g Knoblauch  
50 g Pistazien, auf die ganze Masse berechnet

### Verarbeitung

Von einer warmen Schweinsschulter löst man die Schwarte sorgfältig bis zur Fesselklaue ab, indem die Schwarte vom Wädli hinweg zurückgezogen werden kann. Dann löst man beim ersten Zehengelenk die abgezogene Schulter ab. Nun wird die Schwarte 3 bis 4 Tage in der Lake gesalzen. Vor dem Verarbeiten wird sie lauwarm abgewaschen, gut abgetrocknet und die Öffnung oben zugenäht, jedoch noch eine Öffnung frei gelassen, damit das Füllrohr eingeführt werden kann.

Als Füllbrät nimmt man zwei Teile vorgesalzenes, mageres Schweinefleisch, durch die 5-mm-Scheibe getrieben, dann mit einem Teil Aufschnittbrät, dem Pistazien beigegeben werden, gut durchmengen und stossen.

Anschliessend wird der Schweinsfuss im Heissrauch angetrocknet, dann in ein Tuch eingebunden und je nach Dicke 2½ bis 3 Stunden bei einer Temperatur von 75 Grad Celsius durchgebrüht.

## Gefüllter Schweinskopf

Zur Herstellung des gefüllten Schweinskopfes ist wichtig, dass die Kopfschwarte eine Handbreit hinter den Ohren abgetrennt wird. Nun wird die Schwarte vom ganzen Kopf sorgfältig abgezogen. Es ist vorteilhaft, wenn etwas Fett an der Schwarte belassen wird, denn dadurch kann die Schwarte nicht so leicht beschädigt werden: Bei einer ungeschickt abgezogenen Kopfhaut kann es leicht passieren, dass beim Kochen des gefüllten Kopfes die Schwarte platzt. Als Füllung verwendet man am besten ein Jagdwurstbrät. Zum besseren Aussehen können der Masse Pistazien beigemischt werden.

Die Kopfhaut wird nach dem Abziehen abgewaschen und ca. 2 bis 3 Tage in der Lake gesalzen. Am Tage der Verarbeitung wird dieselbe leicht gewässert und gut ausgetrocknet. Dann wird die Kopfhaut bis auf eine Öffnung zum Einfüllen zugenäht. Nun wird die Kopfhaut mässig gefüllt, glatt gestrichen und in ein Tuch eingewickelt und bei 75 Grad Celsius, je nach Grösse, 3 bis 4 Stunden durchgebrüht und anschliessend zum Erkalten auf den Tisch gelegt. Am nächsten Tag wird der Kopf ausgewickelt, mit warmem Wasser abgewaschen und im Kaltrauch angeräuchert.

## **Marmoriertes Rouladenbrät**

### **Wir benötigen:**

5 kg Aufschnittbrät

1,5 kg roter Block oder gekochte Zungen

500 g Speckwürfel, gebrüht

100 g Pistazien

Der rote Block oder die Zunge wird in kleine Würfel geschnitten, in gleicher Grösse wie die Speckwürfel. Die Pistazien werden im geschälten Zustand ebenfalls zerkleinert. Nun wird alles zusammen miteinander vermengt. Dieses Brät wird zu Kalbsrouladenfüllung sowie zu marmorierten Pasteten verwendet.

## Wurst- und Fleischkonserven

Um Lebensmittel auf lange Zeit haltbar zu machen, wird am besten die nach dem Erfinder Appert benannte Konservierungsart, das Appertsche Verfahren angewendet. Die Lebensmittel werden in Dosen eingefüllt, luftdicht verschlossen und durch grosse Erhitzung keimfrei gemacht.

Die Herstellung von Fleisch- und Wurstkonserven ist ein Fachgebiet, welches grosses fachliches Können und exaktes, sauberes Arbeiten voraussetzt. Nur einwandfreie, frische Ware darf hier zur Verarbeitung gelangen, ansonst Fehlfabrikate entstehen und grosser Schaden unvermeidlich ist. Je frischer das zur Konservenfabrikation bestimmte Material verarbeitet wird, umso besser wird der Geschmack der Konserven sein.

Wir unterscheiden zwei Arten von Konserven. Die Vollkonserve und die Halbkonserve. Unter Vollkonserven versteht man diejenigen Konserven, die einem Verfahren unterworfen wurden, das die vollständige Keimfreiheit gewährleistet. Alle übrigen Konserven werden als Halbkonserven bezeichnet. (Art.5 der Eidg. Fleischschauverordnung Vssff1 26.8.1938.)

Vor dem Einfüllen der Masse in die Dosen sind diese vorher in kochendem Wasser auszukochen, in frischem Wasser zu spülen und abtropfen zu lassen. Dann das Einfüllgut luftfrei einfüllen und sofort luftdicht abschliessen.

Das Sterilisieren ist die wichtigste Arbeit bei der Konservenfabrikation und hat sofort nach dem Verschliessen zu erfolgen. Die Sterilisation hat bei steigender, dann gleichbleibender oder haltender und dann bei fallender Temperatur zu erfolgen. Die Regel heisst: steigen, halten, fallen. Die Dauer der Sterilisation richtet sich nach der Grösse der Dose und nach deren Inhalt.

Damit die Dosen beim Kochen nicht fleckig werden, kann dem Wasser etwas Wasserglas beigegeben werden.

### Sterilisations-Tabelle

Fleischkonserven	Dosengrösse	Temperatur ° Celsius	Sterilisation Zeit (Minuten)		
			steigen	halten	fallen
Corned-Beef	½	121	5	40	5
Fleischkäse	¼	115	5	40	5
Presswurst	¼	115	5	40	5
Kalbskopf	¼	112	5	45	5
Zungen	1200	117	8	55	8
Schinken	4/1	80	20	200	15
Kutteln	½	117	8	60	8
Ochsenmaulsalat	½	100	8	65	8
Wiener- oder Frankfurter	3 Paar	95	6	30	6



## 1. Corned Beef

10 kg Rindfleisch, Hals, wird in faustgrosse Stücke geschnitten und mit 26 g Nitratsalz und 1 g Zucker 5 bis 6 Tage in einem Tongefäss vorgesalzen.

Nach erfolgter Salzung wird das Fleisch, ohne zu wässern, langsam weichgekocht, wobei dem Wasser etwas Gewürz, wie Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblatt, Pfeffer, Muscat, Sellerieknolle und Lauch beigegeben wird. Mit dem Fleisch kann gleichzeitig etwas Schwarte, Kalbs- oder Rindsfüsse mitgekocht werden.

Sobald das Fleisch weich ist, wird dieses durch den Scheffel getrieben, wobei zwei Vorschneider und ein Messer eingesetzt werden.

Dann wird dem Fleisch 20 % Brühe, die durch ein Tuch gesiebt wird, sowie 10 % weich gekochte, fein gescheffelte Schwarte beigegeben, in die Dosen eingefüllt, sofort verschlossen und sterilisiert.

## 2. Kalbskopf

Der Kalbskopf wird halbweich gekocht und in 2 bis 3 cm grosse Würfel geschnitten. Dann mit Wasser und Weisswein, dem Suppenkräuter, Zitronenschale, Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner beigegeben werden, weich gedämpft.

Zum Ausgiessen der Dosen wird eine Sauce hergestellt, wozu man folgende Zutaten benötigt:

Feines Weissmehl wird in heissem Fett mit etwas feingeschnittenen Zwiebeln gut geröstet. Dann löscht man mit einem Glas Rotwein und etwas Fleischbrühe gut ab, gibt in Scheiben geschnittene Champignons bei sowie etwas Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Maggi und lässt alles zusammen ca. 30 Minuten kochen.

## 3. Ochsenzungen

Durchgesalzene Zungen werden je nach Grösse 1 bis 1 1/2 Stunden bei einer Temperatur von 90 bis 95 Grad Celsius mit möglichst wenig Wasser vorgekocht. Mit den Zungen werden gleichzeitig Kalbsfüsse und Schwarten mitgekocht, damit eine sulzige Brühe erreicht werden kann.

Die angekochten Zungen werden in passende Dosen eingelegt, mit der abgeschmeckten Brühe aufgefüllt und sobald die Brühe gänzlich abgekühlt ist, verschlossen und pro kg 2 1/2 bis 3 Stunden bei einer Temperatur von 100 Grad Celsius im Wasserbad sterilisiert. Nachher sofort im kalten Wasser durch kühlen lassen.

## 4. Schinken

Leichte oder mittelschwere, magere Schinken werden gesalzen, leicht angeräuchert und dann mit warmem Wasser abgewaschen. Nun werden die Schinken ausgebeint, für die Dosen zurecht geschnitten, dann in eine Schinkenform gepresst und in die Dosen eingefüllt und mit abgekochtem 20 % igem Salzwasser aufgefüllt. Nach dem Einfüllen sofort verschliessen und sterilisieren.

Die verschlossenen Dosen werden sofort in kochendes Wasser gegeben, wobei darauf zu achten ist, dass die Dosen vom Wasser gut überspült werden. Je nach Gewicht werden die Dosen nun 20 bis 40 Minuten im kochenden Wasser belassen. Nachher wird die Temperatur auf 80 Grad Celsius gesenkt, wobei Schinken im Gewicht von 3 kg 150 Minuten darin verbleiben. Für jedes weitere kg werden die Dosen 15 Minuten länger sterilisiert.

Nach dem Kochen werden die Dosen 15 Minuten in Zugluft erkalten gelassen. Dann 15 Minuten in kaltes Wasser stellen und nachher gänzlich durchkühlen lassen.

## 5. Kutteln

In heissem Schweinefett werden feingehackte Zwiebeln hellgelb geröstet, dann die feingeschnittenen Kutteln beigegeben und miteinander vermengt. Dann wird mit gewürzter Fleischbrühe, welcher noch Kümmel mitgekocht wird, aufgegossen und ca. 30 Minuten miteinander gekocht, wobei noch das nötige Salz, Pfeffer und Muscat nachgegeben wird. Das Sterilisieren erfolgt im Wasserbad.

## 6. Ochsenmaulsalat

Durchgesalzenes Ochsenmaul wird unter Zugabe von Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Zitronenschale, Thymian, Estragon und etwas Salz weich gekocht. Dann wird das Ochsenmaul in dünne Streifen geschnitten, lagenweise in einen Steinguttopf eingelegt, wobei an Gewürz Pfeffer, Salz sowie pro kg Masse 10 % Zwiebeln und etwas Kapern dazu gegeben werden. Dann wird das Ochsenmaul mit 30 % verdünntem Weinessig übergossen, bis alles gänzlich zugedeckt ist und bleibt 24 Stunden in dieser Sulz.

Die Brühe, in welcher das Ochsenmaul gekocht wurde, wird durch ein Tuch gesiebt und zum Aufgießen erwärmt. Nun wird das Ochsenmaul in die Dosen eingefüllt und mit 20 % Brühe aufgegossen, verschlossen und sofort sterilisiert. Ochsenmaulsalat wird im Wasserbad sterilisiert.

## 7. Dosenwürste

Wienerli, Frankfurter, Knacker und Schüblich eignen sich am besten für die Konservenfabrikation (siehe Rezepte unter Abschnitt Brühwurst).

Die für die Dosenfabrikation vorgesehenen Würste sind sorgfältig zu räuchern, so dass keine feuchten Darmstellen vorkommen.

Es sind Dosen zu wählen, die das Einpacken der gewünschten Menge ohne zu pressen ermöglichen. Dann werden die Dosen mit einer gekochten Salzwasserlösung von 2 ½ %, der kein Röttemittel beigegeben wird, aufgegossen. Sofort verschliessen und sterilisieren.

Wurstkonserven werden im Wasserbad sterilisiert.